PRAKTYCZNA PANI

Nr 49

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok IV

3 grudzień 1938

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna

1.— złoty

Mgr. H. Bartoszek - Zastawniakowa.

EMILIA PLATER

Co roku w okresie listopadowym odżywa w narodzie polskim pamięć tych wszystkich, którzy w owym pamiętnym r. 1830/31 podjęli rozpaczliwą walkę z zaborcą naszej Ojczyzny. Wśród tych dzielnych synów i cór polskich, których serca stopiły się całkowicie w pożarze Nocy Listopadowej, niezapomnianymi zgłoskami zapisane zostało imię Emilii Plater, dzielnej organizatorki drużyn powstańczych w okolicach Dynaburga.

Piękna, romantyzmem rycerskim owiana postać tej polskiej Joanny D'Arc cieszy się i u współczesnego pokolenia polskiego dużym sentymentem i czcią, czego dowodem fakt ukazania się ostatnio jej wizerunku na banknotach 20 - złotowych. Subtelne rysy mężnego dziewczęcia kresowego, które przed 100 laty z górą życie swe młode poświęciło dla sprawy narodowej, nie zdradzają w niczym tej żelaznej woli i nieugiętej mocy charakteru, jakim wyróżniała się wśród dowódców powstańczych Emilia Platerówna. A jednak była to postać, która nawet wtedy, na tle ogólnego zapału bojowego mężczyzn i kobiet promieniała blaskiem niecodziennej odwagi rycerskiej, męstwa duchowego i samozaparcia.

W bogatej literaturze powstania listopadowego niejednokrotnie spotykamy się z nazwiskiem Emilii, która w ujmujący sposób scharakteryzowana została przez poszczególnych autorów jako wzorowy żołnierz i przykładny dowódca świetnie przez nią wyćwiczonego i uzbrojonego oddziału wojskowego. O jej dzieciństwie natomiast i latach, poprzedzających wybuch powstania, informują nas szczegółowo dwa dzieła, wydane po francusku około r. 1835 przez jej krewnych: Cezarego Platera i Józefa Straszewicza, z których to dzieł zaczerpnąć można parę interesujących szczegółów jej życia i rysów charakteru w okresie lat młodzieńczych, spędzonych w Liksnie u ciotki Zybergowej.

Urodziła się w Wilnie w r. 1806 jako córka hr. Ksawerego i Anny z domu Mohlówny. Pochodziła z rodu Platerów, szeroko na Litwie i Żmudzi rozgałęzionego, którego członkowie niejednokrotnie składali dowody głębokiego patriotyzmu i przywiązania do Matki — Polski.

Pułkownik Kazimierz Plater w armii Napoleona, Cezar i Władysław, stryjeczni bracia Emilii, towarzysze trudów wojennych w r. 1831 oraz niezapomniany 15-letni Michał Plater, autor płomiennego napisu na tablicy wileńskiego gimnazjum w rocznicę 3 maja, bezpośrednia przyczyna długotrwałych mściwych dochodzeń Nowosilcowa — oto najbliżsi krewni Emilii, których patriotyczne wystąpienia nie pozostały bez wpływu na kształtowanie się charakteru młodziutkiej hrabianki. Otaczała ją przecież od najmłodszych lat atmosfera męstwa i bojowej reakcji wobec rusyfikatorskich metod zaborców, bracia stryjeczni uczyli najpiękniejszych cnót rycerskich, strzelania i fechtunku, a ciotka Podkomorzyna Zybergowa zaprawiała przyszłą dziedziczkę Liksny do czekających ją obowiązków i trudów gospodarowania. Ale pamiętająca przemarsz wojsk napoleońskich na Moskwę w r. 1812 Emilia więcej ciągnęła do matematyki i historii niż do niewieścich zajęć. Jej rycerskie upodobania, podsycane ciągle wspominaniem najwspanialszych chwil przeszłości narodowej, tragedia polityczna Ojczyzny, nieszczęśliwe pożycie rodziców (matka jej zmuszona była opuścić ojca Ksawerego) spowodowały charakterystyczne kształtowanie się psychiki Emilii. Górowała w niej ponad wszystkim płomienna miłość Ojczyzny, uderzały powaga, smutek i surowość obejścia, aczkolwiek nieobce jej były także i słodycz iście kobieca i malancholijna zaduma. Zamiłowania historyczne godziła doskonale z upodobaniami folkorystycznymi, o czym wspomina Bruchnalski w art.: „Emilia Platerówna jako folklorystka" (Lud 1906 tom XII).

Odbyta na krótko przed powstaniem podróż z matką po Polsce, zwiedzenie Warszawy i Krakowa, pogłębiły i wzmogły u Emilii porywy patriotyczne. Utrwalona po procesie Filomatów i zesłaniach Nowosilcowa nienawiść do Rosjan spotęgowała się u niej jeszcze bardziej po przyjrzeniu się w stolicy ekscentrycznym i brutalnym wybrykom ks. Konstantego na rewiach wojskowych. Głuche wieści o mającym wnet wybuchnąć zbrojnym powstaniu społeczeństwa polskiego rozpaliły wyobraźnię Emilii nadzieją rychłego udziału w walkach o niepodległość Ojczyzny.

Pociągał ją przykład Dziewicy Orleańskiej i Greczynki Bobeliny, a także innych niewiast, które z orężem w ręku śmiało stawały do walki z wrogami ojczyzny. Mickiewiczowska „Grażyna" napełniła ją otuchą i odwagą, że jej wystąpienie w szeregach wojskowych nie będzie przyjęte ze zgorszeniem, bo wszak w bohaterskim geście Grażyny ma ona precedens godny nie tylko podziwu, ale i naśladownictwa.

Ostatnie przed wybuchem powstania chwile, spędzone w Liksnie pod opieką Podkomorzyny Zybergowej, były już tylko jednym pasmem buntowniczych wystąpień Emilii Plater, która po konspiracyjnych naradach z kuzynami śmiałe dawała rekuzy rosyjskim oficerom z Dynaburga, starającym się o jej rękę.

O tych tajemniczych naradach Emilii z Lucjanem i Ferdynandem Platerami (braćmi Michała) i ich kolegą Aleks. Rypińskim pisze w swych „Pamiętnikach o powstaniu Litwy" Feliks Wrotnowski (Paryż 1833). Zorganizowanie zbrojnego oddziału w Dusiatach wespół z krewnym Cezarym było dziełem pierwszych chwil po otrzymaniu wiadomości o wybuchu powstania. Oddział ten, dobrze wyekwipowany przez Emilię Plater, rozpoczął swe taktyczne posunięcia w okolicy, mając w pierwszym rzędzie na celu zdobycie twierdzy Dynaburga. Poza tym dążono do jak najszybszego przyłączenia rozproszonych poszczególnych oddziałów powstańczych do jakiejś większej formacji wojska polskiego, niecierpliwie oczekiwanego na Litwie. „Pamiętniki polskie", wydane przez Ksawerego Bronikowskiego w Paryżu w r. 1844, a zawierające wspomnienia Lisieckiego i Parczewskiego, malują nam bliżej te ciężkie chwile powstańców litewskich, oczekujących niecierpliwie wojsk gen. Chłapowskiego pod Wilnem.



Maria Raszanowiczówna.



Emilia Plater.

Warto przytoczyć na tym miejscu charakterystykę zewnętrzną Emilii Plater, podaną przez Wrotnowskiego w jego „Pamiętnikach", mówi on tam równocześnie o Emilii i o jej nieodłącznej towarzyszce, Marii Raszanowiczównie, która nie opuszczała Emilii w żadnej potyczce czy bitwie: „Nosiły zgrabnie wpadające w kibić ubiory szaraczkowe, granatowe okrągłe czapki, od niechcenia włożone na bakier, dwukolorowe kokardy u piersi, lekkie szable u boku i za wąskim pasem małe krucice. Strój i uzbrojenie obu zupełnie były podobne, ale jedna miała twarz białą, pociągławą, błękitne oko, poglądające z zadumaniem i niekiedy posępny uśmiech na ustach; druga okrągłej rumianej twarzy, czarnych oczu i spod szerokich brwi patrzących żywo uśmiechała się ciągle. Pierwszą była Emilia Platerówna, drugą Raszanowiczówna".

Ciężkie zrazu przeżywała Emilia chwile, zwłaszcza w zetknięciu z poszczególnymi dowódcami oddziałów powstańczych: traktowali ją nieufnie i podejrzliwie, nie szczędzili upokorzeń rozmaitych, jak np. Karol Załuski, kwestionowali z góry jej odwagę i subordynację wojskową. A jednak wierna raz złożonej przysiędze nie ustąpiła Emilia z szeregów i wraz z ulubionym oddziałem wolnych strzelców wiłkomierskich (frejszyców) szła naprzeciw każdemu niebezpieczeństwu, za wzór służąc swą odwagą, zapałem i pogardą śmierci. Wnet też ocenili wszyscy prawość jej charakteru: zdobyła całkowite zaufanie braci powstańczej oraz cześć, uznanie i podziw przełożonych, którzy coraz mniej niechętnym okiem patrzyli na zjawiające się w szeregach wojskowych kobiety (Raszanowiczówna, Tomaszewska, Kasprowiczówna, Prószyńska).

Moment zjawienia się Emilii ze swym dobrze wyćwiczonym oddziałem u gen.

Chłapowskiego opisują naoczni świadkowie jako chwilę niezapomnianą dla wszystkich, którzy w niej uczestniczyli. Generał był zdumiony i wzruszony postawą bojową Emilii i jej towarzyszy, ale zasadniczo niechętny obecności kobiet w szeregach. Nie mniej przydzielił i Platerównę i Raszanowiczównę do 1 kompanii pierwszego pułku litewskiego pod dowództwo majora Macewicza. Emilia Plater otrzymała stopień kapitana i dowódcy 1 kompanii, porucznik Maria Raszanowicz zaś przydzielona jej została w charakterze adiutanta. Wspomina o tej nominacji między innymi Ignacy Wielobłocki w swym „Krótkim rysie wypadków litewskich w r. 1831".

Do podanej powyżej charakterystyki Wrotnowskiego można by dołączyć jeszcze kilka uwag Ignacego Domejki, który jako naoczny świadek zjawienia się Emilii przed Chłapowskim takimi słowy określa ujmująco jej postać w swoich „Pamiętnikach": „...niskiej urody, blada, nie piękna, ale okrągłej, przyjemnej twarzy, błękitnych oczu, kształtnej ale nie silnej budowy, była poważną, bardziej surową niż ujmującą w obejściu się, mało mówiąca i spojrzeniem nakazująca dla siebie należne względy i przyzwoitość; nikt też w obozie nie dopuścił się w jej obecności wymówić jakiego niedorzecznego słowa, żartu lub uchybić w grzecznym obejściu się. Skromna, bez żadnej nienaturalnej pretensji, trzymała się zgrabnie na koniu, a przy niej nieodstępną była takiejże co ona urody jej przyjaciółka przystojna, wesoła, wszystkim podobająca się panna Raszanowiczówna".

Z tego to czasu datuje się mało znany wiersz Konstantego Gaszyńskiego: „Do Emilii Plater i Marii Raszanowicz", ogłoszony w tomiku poezyj w Paryżu 1844 r. Nie pierwszy raz wtedy zresztą nazwano ją „Orleanką", którą Bóg zesłał „ku Polski obronie". *(D. c. n.)*

W czterdziestolecie odkrycia promieniotwórczego radu

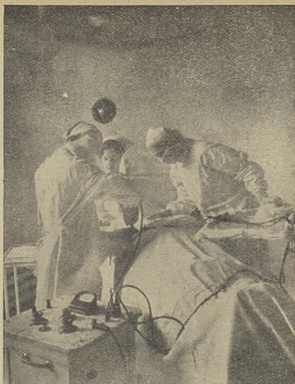
W dniu 23 listopada rozpoczął swoje obrady w Paryżu światowy Kongres walki z rakiem, połączony z uroczystościami ku uczczeniu pamięci Marii Curie-Skłodowskiej i jej męża Piotra.

Uroczystość inauguracyjna rozpoczęła się o godz. 9-ej rano w wielkiej auli w Sorbonie. O godz. 9.15, podług czasu zachodniego, rozgłośnia paryska rozniosła po świecie słowa przemówienia Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej prof. Mościckiego, po którym przemówił Prezydent Republiki Francuskiej, który nie tylko złożył hołd pamięci wielkich uczonych, ale w słowach szczerej serdeczności pozdrowił naród polski w imieniu narodu francuskiego.

Do Paryża przyjechali przedstawiciele z górą 400 uniwersytetów całego świata, w gronie delegacji polskiej znalazła się między innymi p. d-wa Dłuska, siostra p.



Maria Skłodowska-Curie.



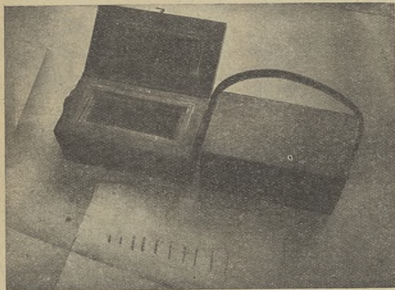
Operacja nożem elektrycznym.



Fragment oddziału Roentgena.



Rak powieki po leczeniu radem.



Tubki z radem i kasetka z ołowiu do ich przechowywania.



Rak powieki dolnej przed kuracją.

Curie-Skłodowskiej oraz dr Łukaszczyk, dyrektor Instytutu Radowego w Warszawie.

Inicjatywę do wzniesienia I. R. w Warszawie dała sama p. Curie-Skłodowska, podczas swej bytności w Warszawie w 1921 r. utworzono wówczas Komitet Organizacyjny, który przystąpił do realizowania projektu.

Poza darami, otrzymanymi w naturze, jak plac, wiele urządzeń szpitalnych itp. zebrano w gotówce około 2.000.000 zł. W ciągu 1931 r. prace posunęły się na tyle, że w styczniu 1932 r. mógł rozpocząć działalność dział medyczny, obejmujący właściwy szpital, oddział leczenia radem, oddział głębokiej terapii Roentgena, chirurgiczny, pracownie histopatologiczną, analiz klinicznych i diagnostyczną Roentgena.

Napływ chorych z początku niewielki, zwiększał się stale, od dłuższego czasu nie tylko że wszystkie miejsca są stale zajęte, ale chorzy tygodniami czekają na swoją kolej.

Wzrasta również bez przerwy ruch w Przychodni, osiągając cyfrę rocznych porad około 7.000.

Do pierwszego grama radu, stanowiącego podwalinę Instytutu Radowego, ofiarowanego przez p. Curie-Skłodowską, dokupiono jeszcze około ½ grama, jakkolwiek bowiem działalność radu nie słabnie na sile, jednocześnie jednak pracuje tyle igiełek radowych, że ilość jego wypadło zwiększyć.

Oddział Roentgena rozporządza 5-ma aparatami do głębokiego naświetlenia, ilość zaś naświetlań w r. b. osiągnie prawdopodobnie liczbę 25.000.

Niezmiernie ważne zadanie spoczywa na pracowni histopatologicznej, w której z wycinków guza określa się czy dany guz jest złośliwy i daje cenne wskazówki co do wyboru metody leczenia. Pracownia histopatologiczna pracuje nie tylko dla I. R., ale również dla zgłaszających się szpitali i lekarzy.

Poza tym Instytut bierze żywy udział w ruchu naukowym. Ogłoszono dotychczas 27 prac naukowych, część z nich w języku francuskim.

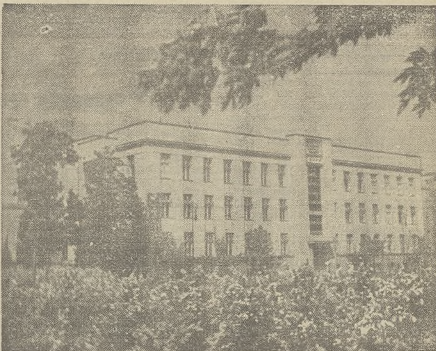
Ponieważ rak jest jedną z najczęstszych przyczyn śmierci, walka z nim stała się niezmiernie ważnym zadaniem, w walce tej jednak musi wziąć udział całe społeczeństwo. W wielu wypadkach rak okazał się całkowicie wyleczalny, najważniejszym jednak warunkiem pomyślnej kuracji jest wczesne zgłoszenie podejrzanych wypadków. Około 50% zgłasza się do lekarza po 6 miesiącach choroby.

Według statystyki francuskiej, w wypadku wczesnego zgłoszenia choroby, otrzymywano w pierwszym stadium około 80% wyleczeń, w drugim stadium już tylko 42%, w trzecim — 31%, a w ostatnim — czwartym, zaledwie niecałe 2%. W raku skóry, który jest łatwiejszy do zauważenia, wyleczenie uzyskiwano w 95%.

Leczenie nowotworów w zależności od ich stanu i położenia podejmowane jest drogą chirurgiczną, naświetlaniu radem, roentgenem, często zaś sposobem mieszanym. Np. po zabiegu chirurgicznym doleczanie naświetlaniem.

Zastosowanie przy operacjach noża chirurgicznego elektrycznego, zapobiegającego nadmiernemu krwawieniu ,oraz przedostanie się do krwi chorej tkanki, wpłynęło bardzo dodatnio na przebieg zabiegu.

Co się tyczy naświetlania, to w leczeniu raka, najszersze zastosowanie mają promienie radu, t. zw. promienie Gamma i promienie Roentgena bardzo im pokrewne. Rad daje wprawdzie jeszcze dwa rodzaje promieni, które jednak działają niszcząco nie tylko na tkankę chorą, ale również na zdrową, przez zastosowanie zatem specjalnego filtrowania powstrzymano działanie tych promieni, mogących uszkodzić zdrowy organizm. Ponieważ, jak się okazało nie wszystkie tkanki są na działanie promieni Gamma jednakowo wrażliwe, tkanka rakowata okazuje zaś zwiększoną wrażliwość



Budynek Główny Instytutu Radowego.

Do Pań Domu

Wobec ogłoszenia przez PKO IV-go Konkursu z nagrodami na Najoszczędniejszą Pracownicę Domową, trwającego od 1 listopada 1938 r. do 1 października 1939 r. zwracamy się do naszych czytelniczek z apelem o poparcie tej imprezy.

Przystąpienie do tego Konkursu nie sprawia żadnego kłopotu ani paniom domu, ani jego uczestniczkom. Wystarczy wypełnić nadesłaną przez PKO pocztówkę „Zgłoszenie" paroma słowami informacji i wrzucić do skrzynki pocztowej bez naklejenia znaczka. W razie nieotrzymania tego kuponu należy zwrócić się do Oddziału lub Centrali PKO, wzgl. zażądać pisemnie jego przysłania. Zaznaczamy przy tym, że na korespondencji z PKO znaczków pocztowych naklejać nie trzeba, wystarczy w lewym dolnym rogu koperty umieścić napis: „Opłatę pocztową uiszcza PKO ryczałtem".

Korzyść moralna i materialna, jaką daje udział w Konkursie jest bardzo znaczna. Przede wszystkim cenne nagrody dla pracownic domowych, następnie fakt prowadzenia przez nie oszczędnego trybu życia z odkładaniem co miesiąc pewnej sumy na książeczki oszczędnościowe, który odbija się dodatnio na stosunku służby domowej do chlebodawcy. Pracownica, mająca możność dzięki akuratnie wypłacanym zarobkom zabezpieczyć sobie przyszłość, czuje się silniej związana z posadą, niż ta, która wydaje wszystkie pieniądze na fatałaszki i goni za rozrywkami. Ten ostatni typ lekkomyślnych dziewcząt przez swe łatwo zawierane a niepożądane znajomości, wnosi dezorganizację do domu. (Któraż z pań nie oburza się słusznie na ciągłe przesiadywanie w kuchni licznych, a często zmieniających się „narzeczonych" oraz przygodnych „braci"). Ponad to ten rodzaj pracownic nie odznacza się dbałością o całość inwentarza domowego i rozrzutnie gospodaruje groszem z trudem nieraz zdobywanym przez inteligencję miasta i wsi, a jednocześnie naraża dom na okradzenie.

Namawiając służbę domową do oszczędzania na książeczkę PKO i odwodząc ją od lekkomyślnych wydatków oraz tak rozpowszechnionych najczęściej bezzwrotnych pożyczek „na procent", udzielanych niepewnym osobistościom, kształtujemy typ świadomej, odpowiedzialnej pracownicy, starającej się utrzymać jak najdłużej w domu i wdzięcznej za opiekę moralną oraz troskę o jej przyszłość. Toteż mamy nadzieję, że panie domu przychylnie odnoszące się do swych pracownic domowych, zechcą wtajemniczyć je w warunki Konkursu i namówić do skrzętnego ciułania w najbliższych miesiącach. Tym bardziej, że o otrzymaniu nagrody decydować będzie nie suma oszczędności jako taka, tylko jej stosunek proporcjonalny do pobieranego wynagrodzenia.

Nagrody pieniężne wynoszą: I—500.—zł; 5 II-gich po 100.— zł; 50 III-cich po 50.— zł i 100 IV-tych po 25.— zł. Termin nadsyłania Zgłoszeń do Konkursu już upływa.

na nie niż tkanka młoda i zdrowa, pozwala to na niszczenie chorego miejsca bez narażenia, lub ze stosunkowo małym narażeniem tkanki otaczającej.

Nie wszystkie guzy reagują na naświetlania jednakowo, przy tym rad stosuje się w miejscach dostępnych, promienie Roentgena zaś tam gdzie naświetlać trzeba głęboko. Dopiero za tym po zbadaniu chorego, ustaleniu miejsca ulokowania się guza, oraz jego reagowania na promienie, można zastosować właściwe leczenie, bądź jednym, wybranym systemem, bądź jednym, najczęściej chirurgicznym uzupełnieniem przez naświetlania.

Poza rakiem w I. R. leczone są również guzy dobrotliwe, naczyniaki u dzieci, bliznowce, dalej pewne choroby krwi i choroby takie jak ziarnica i promienica, na które nader korzystnie wpływa leczenie promieniami Roentgena.

Obecny Kongres przeciwrakowy w Paryżu, poza chęcią uczczenia dobroczyńców ludzkości, oraz zbliżenia do siebie osób pracujących na jednym polu, ma również na celu uświadomienie ludzkości co do możliwości wyleczenia i zachęcenia do wczesnego zgłaszania się po ratunek. Z drugiej zaś strony obudzenie ofiarności publicznej, bez której wszelkie poczynania na szerszą skalę są ogromnie utrudnione.

Rozpoczynający się obecnie, równocześnie z Kongresem, Tydzień Przeciwrakowy, obchodzony prawie w całym kulturalnym świecie, powinien pobudzić społeczeństwo do ofiarnego wysiłku, na cele walki z okropną plagą ludzkości. Zwłaszcza Polska, która w tym okresie czci pamięć wielkiej uczonej, która przed 40 laty dokonała odkyrcia radu, powinna dopomóc do tego, aby zapoczątkowane przez nią dzieło rozwijało się należycie.

Osoby pragnące poprzeć prace Instytutu Radowego, mogą się do tego przyczynić przez kupowanie specjalnie wydanych 10 złotowych nalepek, bądź przez fundowanie 100 złotowych cegiełek.

Już dziś korytarz wejściowy Instytutu lśni od mosiężnych tabliczek (cegiełek), noszących albo nazwiska ofiarodawców, osób pojedyńczych czy zrzeszeń, albo nazwiska tych, których pamięci cegiełka została poświęcona. Piękny i celowy sposób uczczenia wspomnienia tych, którzy jeszcze zza grobu przyczynią się tą drogą do ulżenia cierpieniom ludzkości.

A. W.

Niepokalane Poczęcie 8 grudnia i Matki Boskiej Loretańskiej 10 grudnia

„O najpiękniejsza między niewiastami, wynijdź!“ (Pieśń Salomona I, 1, 7).

Na początku Adwentu Kościół stawia nam przed oczy najpiękniejszą tajemnicę wiary naszej: Niepokalane Poczęcie Marii Panny — gdyż święto to łączy się nierozerwalnie z przyjściem na świat Zbawiciela. Bóg, który jest samą dobrocią i miłosierdziem, chcąc przywrócić węzły między Sobą a ludzkością zerwane z powodu grzechu pierworodnego, postanowił od wieków dać Synowi Swemu naturę ludzką, aby był wzorem wszystkiego stworzenia. By jednak to wielkie dzieło Odkupienia uskutecznić, wybrał na Matkę słowa wcielonego, córkę istotę ludzką, którą wzbogacił pełnią łask, a przede wszystkim przywilejem poczęcia, bez zmazy pierworodnej. „Mądrość zbudowała sobie dom“. Tak więc Maria była jedyna wśród skażonej ludzkości, od pierwszej chwili swego poczęcia, czystą, świętą i błogosławioną i chwałę tego Jej tytułu obchodzi Kościół w dniu 8 grudnia.

Na Wschodzie święto Niepokalanego Poczęcia obchodzono już w VII wieku, — na zachodzie znacznie później, naprzód w poszczególnych kościołach; św. Anzelm, biskup w Cantorbury, zmarły w 1109 r. gorliwie je popierał. W dwieście lat potem sobór w Londynie uczynił je obowiązującym. Z Wielkiej Brytanii obchód tego święta przeszedł na ląd stały i szybko rozpowszechnił się we Francji, Hiszpanii, Włoszech i w Polsce. W wieku XV sobór w Bazylei, a w szczególności papież Sykstus IV i inni, idąc za tradycją Kościoła, zatwierdzili uroczyste obchodzenie tegoż święta, oraz przywiązali doń dużo odpustów.

Powszechny urok i wielkie nabożeństwo do Marii przeniknęło wszystkich wiernych katolików, tym samym uczuciem radości, gdy papież Pius IX w dniu 8 grudnia 1854 r. ogłosił dogmat Niepokalanego Poczęcia. Był to dzień bardzo uroczysty w całym świecie katolickim. Przybyli do Rzymu kardynałowie i biskupi z całego świata, opaci i duchowieństwo klasztorne, wszyscy udali się do bazyliki św. Piotra, wypełnionej tłumami. W pośrodku Mszy Św., śpiewanej po łacinie i po grecku, dla zaznaczenia unii dwóch kościołów, papież powstał z swego tronu, ogłosił dekret dogmatyczny o Niepokalanym Poczęciu, po czym zaintonował „Veni Creator“. Gdy Ojciec Św. przystąpił do ołtarza, aby dokończyć św. ofiarę, dzwony bazyliki i strzały armatnie z zamku św. Anioła ogłosiły światu triumf Marii.

W cztery lata po ogłoszeniu dogmatu, sama Bogarodzica raczyła w cudowny sposób zatwierdzić wyrok Kościoła. W południowej Francji w Lourdes objawiła się ubogiej wiejskiej dziewczynce Bernadecie i nazwała się sama: „Jestem Niepokalanie Poczęta“.

W 1830 r. w Paryżu siostrze Katarzynie Labouré, nowicjuszce Zgromadzenia Sióstr Miłosierdzia, objawiła się Maria i to dało początek kultowi cudownego medalika, z monogramem Marii i napisem „O Mario bez grzechu poczęta, módl się za nami, którzy do Ciebie uciekamy się“. Za pośrednictwem tego medalika, nastąpiło wiele nawróceń i uzdrowień. W Wiedniu stoi po dziś dzień kolumna, na szczycie której statua Niepokalanej, depcze węża piekielnego. Wzniósł ją w 1689 r. cesarz austriacki Ferdynand III, jako podziękowanie za pobicie wroga.

Niepokalana czystość Najśw. Marii Panny, Jej pełność łask, świętość i doskonała miłość, były koniecznymi warunkami boskiego macierzyństwa. Maria dała światu Pana Jezusa i ciągle Go daje, ciągle spełnia zadanie Współodkupicielki.

Wszędzie niesie Boga. On przez Nią prośby wysłuchuje, przebacza grzesznikom, działa cuda, przebywając z ciałem uwielbionym w niebie, Ona apostołuje w całym świecie, przez swą moc nad Sercem Bożym. Żyjemy w epoce apostolstwa, do którego Ojciec Święty tak usilnie nas zachęca. Wierzmy więc, że tylko idąc śladami Niepokalanej, starając się o czystość duszy, czystość intencji, czystość życia, przyczynimy się do rozszerzenia Królestwa Bożego na ziemi: „Błogosławieni czystego serca“.

W dwa dni po uroczystym święcie Niepokalanej, przypada święto kościelne Matki Boskiej Loretańskiej. Według tradycji, domek, w którym Święta Rodzina mieszkała w Nazarecie, został przeniesiony przez aniołów do Loretto, miasta we Włoszech, które dotąd licznie zwiedzane jest przez pobożnych pielgrzymów. Litania do Matki Boskiej, odmawiana w kościołach, śpiewana podczas majowego nabożeństwa, nosi nazwę Loretańskiej — od tej miejscowości. Jest ona jedną z tych czterech litanij, a mianowicie: do Wszystkich Świętych, — do Imienia Jezusa, do Serca Jezusowego i do Marii, które Kościół zatwierdził do publicznego odmawiania w świątyniach. Wszystkie inne litanie odmawia się prywatnie.

E. P.

EUGENIUSZ SEW

Napoleońskie Krzyże

Na każdym kroku odczuwało się żniwa w całej pełni. Wszędzie sterczały pochylone półkopki, złociły się skąpane potokami światła ścierniska. Bialutkie baranki chmurek — okraszone poświatą przedwieczornego słońca — przebiegały chyżo lazurowy firmament.

Wysokie tony skowronków zlewały się melodyjnie ze swojską piosenką żniwiarzy. Unoszone lekkim poszumem wiatru — daleko wypełniały echem brzegi horyzontu.

Wśród łanu, powiewem muskane — dwa krzyże — sterczały samotnie. Zdawało się jakoby ich rozwarte i podniesione ramiona wołały ku chwale niebios — Twa wola, nasz Panie nad Pany. Cześć Tobie i sława....

Podziwiając piękno malowniczych krajobrazów i czerpiąc pełną piersią ożywcze letnie powietrze, — tuż przed zachodem słońca — ruszyłem kołem. Więcej dla rozrywki, niż z konieczności mierzyłem staje — którędy oczy poniosą.

Opodal krzyża uwijała się garstka żniwiarzy.

— Szczęść Boże — huknąłem na całe gardło.

— Dzińkujemy — odpowiedziano mi.

— Niech Bóg prowadzi...

Niewielkie wzniesienie pośrodku łanu dźwigało dwa, stare — drewniane krzyże. U samego ich podnóża wiatr kołysał spiętrzonymi ręcznikami, którymi były poobwiązywane.

Zaciekawiło mnię to zjawisko. Nie spotyka się przecież w innych dzielnicach Polski podwiązywania krzyży ręcznikami. Na Wołyń przybyłem niedawno i zwyczaj ten był mi nieznany.

Spytałem przeto napotkanych żniwiarzy, w jakim celu na krzyżach uczepiono całą kupę ręczników.

— To ofira, panoczku — odpowiada pierwsza z brzegu żniwiarka, starsza, ale czerstwa niewiasta.

— O to połotience wod Ignacowej, a tamto od Olunki, a o to najmniejsze od naszej Jagusi.

Przy tych słowach podeszła do krzyża i po kolei jeszcze raz pokazała każdy poszczególny ręcznik ofiarodawczyń. Były wśród nich ręczniki ładnie haftowane, wyszywane i prościutkie, tylko obrębione. Deszcze i wiatry nadwerężyły tkaniny, ale można było jeszcze rozpoznać na niektórych misterny kunszt ludowego zdobnictwa.

— A jakąż to ofiarę i za co składały te wszystkie niewiasty — spytałem na dobre zaciekawiony wyjaśnieniami staruchy.

— Ignacowa, panoczku ciężko chworała, to po temu, jak przyszła do siły — połotience uczepiła, Olunka znowuż pani — za mąż si wybira, toj na przyszłą dolę hafty wydziergała — Jagusia — za dobre świdectwo, co w szkole dostała — a to połotience własnoręcznie wyszywała...

— Widzę — powiadam, że wszystkie te ofiary dziękczynne.

— Jak kto chce pani — odzywa się starowina. Jak kto ma — to daje. Ot taka wdowa po Kajetanie, co roku wiesza ręcznik na Zaduszki na oba krzyże. Niby to za spokój dusz tych, którzy tu w kurganie leżom.

— O! To kurhan tutaj — spytałem zdziwiony, gdyż lekkie wzniesienie znajdowało się w szczerym polu, pośród łanu zawalonego snopkami i półkopkami.

— Tak pani — tu kurgan — mówi żniwiarka — to kurgan cysarskich zomnirzów...

— Jakich żołnierzy — zapytałem ponownie.

— Cysarskich — gadam pani. Tuta — dawno bardzo temu, jeszcze jak babki mojej matki na świecie nie było, na tym polu była wojna. Gadajom, że była wielga wojna. Za co sia bili nie widomo. Starzy ludzie opowiadajom, że tenda miał jakiś cysarz z ogromnym wojskiem maszerować na wschód. Zda sia wiosnom szedł naprzód, a zimom to wracał do swego kraju, porzuciwszy swoich zomnirzów. Oni tenda wracali i tu była wojna. Pobili ich i w tym kurganie pochowali...

— A, że nie godzi sia, by mogiłki były bez krzyży, to dobrzy ludzie postawili im krzyże.

— Dbacie o bohaterów Napoleońskich— powiadam do zebranej grupki żniwiarzy, którzy przerwali pracę i w skupieniu przysłuchiwali się rozmowie. Byli to młode dziewczęta i dorastający chłopcy.

— Napalońskich panoczku — odzywa się starucha — a gdzież tam... Takich tu nie było, toż gadałam wam, że cysarskich zomnirzów, a nie żadnych tam Napoloców...

— Głuchy nieboszczyk Kajetan ględził, że u tego cysarza wonczas byli, oprócz jego ludzi, także nasze chłopaki i że nimi polski generał dowodził. Nie spamiętałam dobrze, jak tam nieboszczyk prawił, bo ciężko z nim było gadać. Głuchy — toj widomo, ja swoje — a on swoje. Dosyć, że o żadnym Napolonie nie było mowy, toj po co panoczku tak upierać się przy swoim. Starzy lepiej wiedzom, toj nie trza im przeczyć...

— Kto wi — skąd te chłopaki pochodzili, dosyć, że byli nasi, chociaż cysarski mundur nosili. Nieboszczyk przed śmierciom mówił, że pamięć nad tymi mogiłkami nie może przestać. Sam przysięgał swemu ojcu, że nie opuści kurganu i krzyży, bendzie doglondał, toj takiej przysięgi żondał od swojej żony. Dzieci bidak ni miał, a żonie nakazał, żeby wybrała kogo dobrego ze znajomych i dalej opiekę przekazała...

— O! To po temu Kajetanowa te połotienca co roku wiesza na Zaduszki...

— A wiedział, co czyni nieboszczyk, to tylko kobity najlepiej zaopiekujom si kurganami i krzyżami. Dla chłopów to nie robota. Ofiar nie składajom. To my, jak świenta Magdalena Panu Jezusowi chustkę podawała — podajem tera przed każdy krzyż połotience...

— Szkoda — powiadam, — że nie mogę, zostać dłużej z wami, by Kajetanowej za-



Wśród łanu, powiewem muskane — dwa krzyże — sterczały samotnie.

pytać, co jej jeszcze mąż nieboszczyk mówił, ale wierzcie mi, jeśli prawdą jest, że tutaj walczyli cesarscy żołnierze, pośród których byli nasi chłopcy, to opiekujcie się nadal tym kurhanem...

— Ho, ho — odzywa się starucha — widzę, że pan gada, jak sam kirownik.

— U nas szkoły ni ma, wedle tego dzieciska chodzom do sonsidniej wioski na naukę, a tam tak do nas tylko gada pan kirownik i nakazuje stare pamiontki szanować.

— Nie jestem kierownikiem — odpowiadam staruszce, ale — toć z pewnością o tej porze w kościołach całej Polski biją dzwony na Anioł Pański — uklęknijmy wszyscy razem, pod tymi krzyżami i odmówmy Anioł Pański za spokój dusz, tych naszych chłopaków w cesarskich mundurach...

Chóralny szept wieczornej modlitwy dzwonił długo w moich uszach. I dziś, po kilku latach, gdy piszę te zwrotki — dzwoni Anioł Pański...

Przed moimi oczyma zalane złotem łany zamieniły się w śnieżnobiałe bezkresy równiny przedsłuczańskiej, sterczące półkopki zdawały się grupkami walczących rozpaczliwie, obdartych i zbiedzonych odwrotem bohaterów spod Berezyny, a leżące snopki — nieszczęsnymi — naszymi chłopakami — w cesarskim mundurze, co walczyli u boku wielkiego przyjaciela Polski — cesarza Napoleona, o lepsze jutro dla Ojczyzny...

Pamięć tych bohaterów przekazywano z ust do ust, z pokolenia w pokolenie. Nie zagłuszyła tej pamięci przeszło wiekowa niewola i duch rusyfikacyjny nie zatarł na Wołyniu dziejowej prawdy, silniejszej, niż knut i bagnety carskie...

Zapomniana i nieznana mogiła bohaterów wyprawy Napoleona na Moskwę świadczą o tym, że pewna garstka niedobitków wielkiej armii przedzierała się do Francji polami Wołynia, na przedsłuczu stoczyła walkę z wojskami rosyjskimi. Walkę, jak głosi podanie — nierówną — gdyż mało kto zdołał ujść z życiem. Legli wszyscy i tajemnica pokryła nazwiska tych wszystkich nieznanych, lecz drogich każdemu polskiemu sercu chłopaków w cesarskim mundurze.

Może moje słowa dotrą na całą Polskę, — jak długa i szeroka i oznajmią jakże proste, ale zarazem ileż mieszczące w sobie drogocennej treści prostoduszne, szczere wynurzenia przygodnej żniwiarki, zebrane skrzętnie przeze mnie i możliwie w najwierniejszej formie przekazane na papier...

Niewielka wieś Sarkówka w powiecie kostopolskim, zamieszkała wyłącznie prawie przez Polaków, posiada nielada tradycję i skarb, jeśli dać wiarę słowom nieznanej i może dziś już nie żyjącej żniwiarki. W każdym razie jej opowiadanie wyczerpująco wyjaśnia starodawny zwyczaj na Wołyniu, podwiązywania krzyży ręcznikami, a co więcej, głosi o nieznanych bohaterach wyprawy Napoleona, w której tak licznie brali udział nie tylko Francuzi, ale i Polacy. Jeśli pośród mundurów pogrzebanych Francuzów w kurhanie znajdują się i zwłoki naszych Chłopców — to zagadnienie to winno zaciekawić szersze rzesze czytelników, a także wzmianka przyczynić się do wyświetlenia zagadki i podłoża podania.

Wołyń kryje sporo zagadek, a niemal każda piędź tej ziemi jest niewyczerpalnym źródłem przeszłości i historii Polski.

Połotience — ręcznik.

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

Ewa ma lat dziesięć — Ewa ma oczy szeroko, szeroko otwarte.

Domki przy ulicy Czerniakowskiej biegną długim, dwustronnym szeregiem, poprzecinanym sztachetami parkanów. Brudnoszybe, nisko pochylone nad chodnikiem okna patrzą martwo, parkany szczerzą czarne, oślizgłe zęby. Przez dziury — wyrwane sztachety widać kępy mizernej trawy, kozy się na niej pasą smętne, długobrode, szare od ulicznego kurzu. Na rogu przed knajpą robotnicy w rozchełstanych na kudłatych piersiach koszulach kłócą się w oparach wódki.

— Psiakrew, życie cholerne...

Ktoś kogoś wyrżnął pięścią między oczy.

W małym sklepiku spokojnie ważą kilkodekowe sprawunki, a kumoszki pogadują, szeroko rozkładając ręce. Mała brudna zaciśnięta piąstka wysuwa się spod kontuaru zarzuconego cebulą i gazetami, prosi o cukierek za dwa grosze. Mały, oślizgły cukierek malowany amarantowo tandetną farbą. U szewca wygięte w pałąk plecy pochylają się nisko nad lampką naftową i parą wykoślawionych buciorów. Za piecami w stertach pierzyn i niepowleczonych poduszek tłamszą się półnagie, rozczochrane bachory.

Dom, w którym mieszka Ewa jest tak samo brudny i tak samo odrapany jak inne. Znajdują się w nim mieszkania ciasne, wilgotne, pełne robactwa i — pełne ludzi. Do wszystkich klitek wprost z sieni i zanieczyszczonych schodów wnosi się piasek niebrukowanego podwórka, zlew jest wspólny w ciemnym jak czeluść korytarzu, gdzie wieczorami zakopcona naftowa lampka rzuca mdłe światło, chybocącymi smugami.

Na podwórku bawią się dzieci.

Całe gromady wyrostków, wątłych, krzykliwych dziewczynek zamorusanych, pełzających. Jest im dobrze i wesoło w słoneczne dni wczesnej jesieni: sypią sobie garście brudnego piasku we włosy, gonią się, przewracają koło rynsztoka, rozgrzebują szmaty, gazety, odpadki z rozwalonego śmietnika. Na podwórzu jest wesoło, bardzo wesoło.

— Entele, pentele, sigili, siaj — liczy Doba.

Na górze u piekarzówny od rana ryczy popsuty gramofon, a facet w krawacie w zielone grochy śpiewa na całe podwórko:

— Siup Maniusia, tańczmy na dwa pas...

Albo:

— ...bo to było na murawie.

Wysoko na facjatce w otwartym oknie kłócą się studenci o kwestie mniejszości narodowych, a rudowłosy, niedorozwinięty Elli zawodzi codzienną piosenkę o żydzie, wiecznym tułaczu.

Ewa lubi siedzieć na parapecie okna i przyglądać się rozkrzyczanym gromadom dzieci. Jest w nich coś, co budzi najwyższy wstręt, przykuwając jednocześnie oczy. Beznogi Szmulik wali szczudłem po głowie swą siostrę Dobę. Doba krzyczy, skamle, rzuca się. Mała rozjuszona piegowata żydóweczka z zaciśniętymi szponami paznokci. Ewa nie odwraca oczu — patrzy. Czuje uciskanie w dołku, wzbierające mdłości i strach.

Więc w życiu to jest tak: raz mieszka się w białoniebieskim pokoju dziecinnym, nosi się jedwabne różowe sukieneczki z falbankami i chodzi na spacery do parku Ujazdowskiego, a drugi raz — nagle i niesprawiedliwie — musi się mieszkać na Czerniakowskiej w pokoju malowanym w wielkie, ordynarne fioletowe kwiaty, gdzie za oknami w kurzu podwórka dzieci biją się po głowach i obrzucają kamieniami. Niesprawiedliwie, bo — dlaczego?

Ewa pewnego dnia cichaczem, w tajemnicy poszła na Marszałkowską ulicę zobaczyć „ich" sklep. Piękny sklep Andrzeja. Nie może uwierzyć, że go już nie ma. Szyby wystaw, jasne, szerokie szyby zachlapano od góry do dołu białą farbą i wypisano wielkimi literami: remont. Dlaczego tak jest, dlaczego tak jest? Ewa mocno, mocno zaciska usta, żeby nie krzyczeć: nie chcę! — cała się kuli w sobie, żeby nie tupać nogami.

Wieczorem, jeśli zmruży się oczy i spogląda na podwórko czerniakowskie poprzez stulone rzęsy i ono nawet może wydawać się ładnym. Świat tonie w szarym mroku jak w mgle. Naprost bramy wolna nieoparkaniona przestrzeń wychodzi na wilgotne łąki, rozciągnięte siną plamą daleko, daleko aż do wąskiej taśmy drzew, które graniczą z niebem. Ewa nie widzi ani odrapanych murów domu, ani rozwalonego śmietnika. Za łąkami nisko nad ziemią jesienne mocne słońce spływa krwią zachodu. Bokami na sinych chmurach płoną czerwone odblaski ostatnim, przedzgonnym pożarem, rozlewają się po niebie coraz bledsze i szersze.

— Tu słońce jest bliżej niż „w Warszawie" — mówi Ewa do Staszka — ale jest bardziej czerwone.

Ulica Czerniakowska kojarzy się w umyśle Ewy z kolorem rdzawo-czerwonym nie tylko z powodu ognistych zachodów słońca.

Wieczorem, jeszcze przed nastaniem ciemności, Ewa idzie do mydlarni po naftę i musi minąć wąskie gardło bramy. Właśnie tam zatrzymuje się niepewnie. Czarny Franek, pijany Czarny Franek stoi rozparty szeroko na chwiejnych nogach. Chwieje się czapka daleko zsunięta z czoła i kosmyki ciemnych, lepkich od potu włosów. Ręce chodzą po ścianie, ręce szukają oparcia rozczapirzonymi palcami bezradne i nieprzytomne. Wystraszona Celina to z prawa to z lewa nasuwa się pod frankowe oczy.

— Franuś, Franuś, chodzi do dom... — skamle prosząco.

— Poszła precz, psiakrew twoja mać — Franek pluje pianą ordynarnych słów, najostatniejszych, ulicznych wyzwisk, wśród których ginie wystraszone skamłanie Celiny. Cała brama chwieje się i kołysze. Pijane oczy zachodzą mgłą wściekłości. Pijane ręce podnoszą zapomnianą pod murem cegłę. Celina cofa się, dłonie na piersiach zaciska, żebrze wielkimi, pociemniałymi od strachu oczami, zastawia jakimś na usta wybiegłym wołaniem o Jezusową pomoc.

Serce Ewy zamiera w skurczu oczekiwania.

Cegła pada ciężko, z wysoka na chude piersi Celiny. Celina nie jęczy, nie pła-

cze, opiera się tylko o ścianę. Ewa nie jęczy także. W bramie świeci pobladła twarz chudej dziewczyny, wycięta ostro na tle czarnej wełnianej chustki.

Ciało ludzkie zwala się na ziemię. To nie ona, nie Celina pada — to Franek. Celina stoi, wciąż stoi. Chuda ręka wysuwa się spod chustki i biegnie ku twarzy, ku ustom.

Celina pluje krwią.

Żywe, rude plamy czerwonej krwi padają na ziemię, tuż koło głowy Franka. Rude plamy padają wielkie i żywe. Jest ich wiele, kładą się jedne koło drugich, wypełniają bramę, plują na całą Czerniakowską ulicę. Ewa nie widzi już nic: ani rozwalonego Franka, ani Celiny, która kurczy się, maleje, obsuwa bezsilnie po ścianie, nic, tylko te plamy czerwonej, prawdziwej krwi. Ewa nie przejdzie przez bramę, bo jakże tu stąpnąć nogą — w krew?

Wraca do domu i stawia butelkę na stole.

— Nie pójdę po naftę.

Maria mówi do wujka Tomasza:

— Ewa jest uparta.

A wujek Tomasz przychodzi codziennie. Gdy przyszedł w ten jesienny, schlapany rudą krwią wieczór, Ewę nagle olśniła myśl — błyskawiczne przypomnienie. Odnalazła to co tkwiło zapomniane hen, daleko, poza błękitno-złotymi dniami beztroskiego dzieciństwa. Nie wiadomo czemu przypomniała sobie w ten wieczór: oni byli w Rosji i wujek Tomasz był w Rosji. Ewa przymyka oczy i widzi pod powiekami obrazy, przedziwnie obce w swej nagłej wyrazistości. Mieszka z ojcem i Marią w małym miasteczku, gdzie domki są niskie, a ludzie ciemni i zarośnięci. Ogrom wody przewala się u stóp małego miasteczka. Ewa wie, że to nie było morze. Umie dziś odnaleźć wśród zielonych płatów mapy szerokorozpełzłą czarną linię Wołgi. Więc to tam, w małym miasteczku, nad wielką Wołgą... Jest zima. Siedzą przy kolacji: Andrzej — długobrody i zarośnięty jak inni ludzie spotykani na ulicy, Maria, ślicznie uśmiechnięta Maria, Staszek, na którego gruba sklepiczarka woła „malczyk" i wreszcie ona — Ewa w wysokim zamykanym krzesełku. Lampa płonie wesoło i wesoło szumi samowar. Aż tu nagle ktoś głośno łomocze do drzwi. Andrzej i Maria poglądają po sobie: otworzyć, nie otworzyć? Ewa je kaszkę. Ojciec wychodzi do sieni, zgrzyta klucz w zamku, skrzypią drzwi. Ojciec krzyknął. Maria blednie, przyciska obie ręce do ust, aby nie krzyczeć także. Ewa je kaszkę. Zgrzyta łyżeczką o talerzyk, a potem oblizuje ją starannie. Kaszka jest dobra, kaszka jest z cukrem. W sieni toczy się głośna, gorączkowa, urywana rozmowa. Maria siedzi przy stole wyprostowana z ręką przy ustach. Wreszcie uchylają się drzwi, na progu staje mężczyzna odziany w wielkie futro i zaśnieżone, wysokocholewe buty. To jest wujek Tomasz. Andrzej ściska go raz po raz za ręce i powtarza:

— I ciebie też, i ciebie też, austriacki poddany...

Ręka Marii odrywa się od ust i pada ciężko na blat stołu. Ewa je kaszkę... Teraz po latach wyławia z pamięci strzępki słów, zbiera jak okruchy półgłośne wykrzykniki, podniecone pytania i wie, że tam wtedy w małym domku nad wielką Wołgą mówiono o Polsce.

Dalszego ciągu nie ma. Ewa zaciska mocno powieki i — nic nie widzi. Plączą się we wspomnieniach niepowiązane w całość obrazy: jakiś brudny, parszywy kociak przyniesiony do domu z podwórka, nadgniłe jabłko, syn gospodyni mały Rymka w wielkiej futrzanej czapie osadzonej na odstających uszach, miłe, ciepłe, niebiskie walenki... Aż wreszcie wspomnienie ostre jak mróz: wracają do kraju. W Baranowiczach — kwarantanna. Kwarantanna to znaczy wielki, pusty pokój, piec rozwalony, ramy okienne powiązane sznurkiem, wióry na posłanie, porcje gorzkiej kawy i czarnego, skrzypiącego chleba. To znaczy mała walizeczka Marii z ukrytymi zapasami chrupiących sucharków i domowej słodkiej marmolady. Przed oknem po skrzypiącym śniegu chodzi żołdak, w którego Staś rzuca ukradkiem kit odskrobany z okna i kawałki gruzu leżące pod piecem. Maria miewa łzy w oczach. Ewa pyta czemu nie zostali w małym domku nad Wołgą. Maria uśmiecha się, patrzy gdzieś daleko, właściwie ani na piec, ani za okno.

— Jedziemy do Polski, Ewo.

Co znaczy „Polska" Ewa zrozumiała dopiero wtedy, gdy przyjechali do Warszawy. Przyjechali odziani w grube futra, w czapy wysokie, w wojłokowe buty, okutani w chusty i szale.

A tu w Warszawie jest maj. Warszawa pachnie wiosną, zieleni się młodymi liśćmi na drzewach, uśmiecha powiewem lekkich, niewieścich sukien. Ewa rozumie: Rosja to śnieg, i wiatr, i mróz; Polska to wiosna, to słońce. Dlatego porzucili mały domek nad Wołgą. Polska — to ich słoneczne mieszkanie na Marszałkowskiej, Polska — to śliczny sklep Andrzeja, Polska — to park Ujazdowski otulony pachnącymi krzakami bzu, to zaklęte łabędzie, pływające jak wielkie, uśpione kwiaty.

A teraz... a teraz...

Szmulek bije Dobę szczudłem po głowie. Celina pluje krwią. Plamy rudej krwi w bramie na kamieniach tuż koło głowy pijanego Franka...

— Wujek był w Rosji, prawda? — pyta Ewa.

Wujek Tomek siedzi przy stole i pije herbatę. Maria szuka naparstka w pudełku z nićmi, grzechocząc palcami wśród guzików i szpulek. Wujek Tomek dziwi się.

— Pamiętasz? Byłaś wtedy maleńka — mówi do Ewy.

Ewa jest zakłopotana. Chce coś powiedzieć i nie umie. Wszystkie wyrazy są zbyt niezdarne w swej prostocie.

— Wie wujek, ja myślałam...

Wuj Tomasz śmieje się. Spod wąsów błyskają białe, ostre zęby.

— Myślałaś? Cóż ty wtedy mogłaś myśleć?

(D. c. n.)



List z Warszawy

KOCHANA MARYCHNO!

Uciesz się i uśmiechnij, Ty moja droga kierowniczko szkoły w Zabłociu i razem Wy wszystkie, Twoje znane mi i nieznane koleżanki i koledzy — całe nauczycielstwo polskie. W ubiegłą niedzielę na Waszą to intencję przybył Warszawie jeden z najwymowniejszych, najdroższych pomników. Stolica Polski, jej serce — Warszawa, uczciła zasługi nauczycielstwa wzniesieniem pomnika. Ileż wrażeń, ile uczuć i myśli ciśnie mi się pod pióro! Nie byłam, niestety, na całym odsłonięciu pomnika — po prostu zagadałam się najpierw na ploteczkach w Café Club'ie, potem uciekł mi tramwaj, tak że dotarłam do Parku Traugutta dopiero w chwili, gdy orkiestra uczniowska kończyła grać „Warszawiankę", a liczni uczestnicy uroczystości zabierali się już do odejścia.

Ale wiesz — nie żałuję tego. To znaczy, owszem, wiem, że pięknie przemawiał kurator Okręgu Szkolnego Warszawskiego, a zarazem delegat Ministerstwa WR. i OP., p. Ambroziewicz i że wzruszająco złożył hołd niezmordowanej, wzniosłej pracy nauczycielstwa prezydent miasta, p. Starzyński i że w imieniu nauczycielstwa zabierał jeszcze głos p. Klimek — ale ja przyszłam już wtedy, gdy plac koło pomnika pustoszał i można go było widzieć i czuć... tylko dla siebie. Pomnik jest piękny, szlachetny, prosty. Na dwóch potężnych głazach granitowych leży trzeci z wyrytymi na nim słowami Józefa Piłsudskiego:

„Odrodzić dusze ludzkie,
Zmienić człowieka,
Zrobić go lepszym,
potężniejszym i silniejszym
— oto Wasze zadanie"
Józef Piłsudski.

Poniżej jeszcze słów kilka:

„Ku uczczeniu pracy nauczycielstwa stolicy w XX rocznicę odzyskania Niepodległości — Zarząd Miejski 1938".

Pomnik ten stanął na pięknym trawniku w Parku Traugutta, nad Wisłą, w pobliżu Cytadeli. Mogłam mu się po raz pierwszy przyjrzeć w chwili, gdy tłum nauczycielstwa Warszawy i zaproszonych gości zaczął się przerzedzać, różnobarwne sztandary szkolne, ustawione w półkole, ruszały już ku wyjściu, a u stóp pomnika przepychem kolorów barwiły się jeszcze kwieciście w chłodzie jesieni przepiękne biało-czerwone wieńce od uczniów i złoto-purpurowe, symbolizujące barwy Warszawy, chryzantemy od Zarządu Miejskiego. Ach, Marychno droga, w tej chwili wydało mi się, że zapominasz o wszystkich minusach Twego nauczycielskiego żywota w Zabłociu, o zmęczeniu, po dniu pracy, o stosach zeszytów, czekających na Twoim biurku, o oddaleniu od dużego miasta, o ubóstwie Twoich wychowanków, na które tak mało można poradzić, a z dumą myślisz, że najleniwsza w Twojej klasie Magdalenka rozumie już, że „d—o—m" znaczy dom i że w duszach tych małych, biednych dzieci wiejskich Ty właśnie, Marychno, budujesz wielką, potężną Polskę. Ile bogactwa, dumy, radości daje ta myśl, wiem o tym dobrze od Ciebie. Dzisiaj możesz odczuć, że trud Twój nie tylko nie idzie na marne, nie tylko, że przysparza Polsce inteligentnych, uświadomionych obywateli, ale i znajduje w całym społeczeństwie zrozumienie i szacunek. Jakże miła to dla Ciebie wiadomość, wzruszająca i pokrzepiająca zarazem, prawda?

W ostatnich tygodniach tak wiele czytało się i słyszało o mocarstwach europejskich, o konferencjach i naradach, o czterech wielkich politykach, którzy zapewnili nam pokój: o Chamberlain'ie, Hitlerze, Mussolinim i premierze Daladier. A teraz znalazłam w kilku kobiecych pismach francuskich bardzo ciekawe historyjki o żonach tych mężów stanu. Przeczytałam je z wielką przyjemnością, a nie wątpię, że z równym zainteresowaniem Ty o nich ode mnie posłuchasz.

Więc najpierw („z wieku mu i z urzędu ten zaszczyt należy") — żona lorda Chamberlain'a. Lady Chamberlain, wysoka, piękna, siwowłosa dama o filuternym uśmiechu, może być nazwana „aniołem Birminghamu". W prowincji Birmingham w Anglii, stałej dzielnicy wyborczej rodu Chamberlain'ów, była sobie pewnego razu prześliczna młoda dziewczyna, tak urocza i pełna wszystkich dickensowskich zalet, że nazywano ją aniołem całej prowincji. Była ona córką bogatego kupca miasta Birmingham. Miasto to stale przy wyborach do parlamentu głosowało na ród Chamberlain'ów, trudno się więc dziwić, że serca wszystkich dziewcząt z całej prowincji biły ku jednemu z Chamberlain'ów: Austinowi. Uroczy Austin, wypomadowany, w jasnych rękawiczkach i białych getrach, ustrojony w nieskazitelny żakiet i jedwabny krawat, królował we wszystkich serduszkach całej prowincji. I „anioł Birminghamu" oddał swe serce Chamberlain'owi. Ale nie Austinowi, tylko Nevillowi, który był skromnym bratem eleganckiego i znanego Austina. Neville Chamberlain był sobie po prostu przemysłowcem, burmistrzem miasta i znakomitym łowcą pstrągów. Miłość anioła z łowcą pstrągów skończyła się małżeństwem. A dalej — jak w bajkach o dobrych wróżkach, w których jest zawsze więcej, niż tego oczekuje czytelnik, Neville Chamberlain ruszył w ślady swego eleganckiego i znanego brata i pani Nevillowa Chamberlain została pewnego pięknego dnia żoną prezesa rady ministrów dostojnej Anglii. Niektóre z pism chciały koniecznie widzieć w Lady Chamberlain ucieleśnienie t. zw. „cnót domowych", zaniedbaną mieszczkę, która sama chodzi na targ i gniewa się, gdy małżonek spóźni się na obiad. Tymczasem jest zupełnie inaczej. Lady Chamberlain — to prawda — jest znakomitą gospodynią. Obowiązki swoje wypełnia z całym oddaniem, zainteresowaniem i umiejętnością. Jest ona idealną współpracowniczką męża. Odsuwa od niego wszystkie codzienne kłopoty. Kazała obić jego gabinet kojącą nerwy zielonkawą tapetą. Sama mu przygotowuje ranne śniadanie, porządkuje jego rybackie wędki i karmi jego ulubione ptaki. Nie zadawalając się znakomitym zarządem domu, zajmuje się licznymi pracami społecznymi. Prócz tego co tydzień zbiera u siebie na poufnych herbatkach żony innych angielskich ministrów. Ułożone tu projekty, zdania, sugestie, powtórzone potem w domu Panom Małżonkom mają jakże często zbawienny wpływ na politykę pokojową Europy!... Znakiem szczególnym tych zebrań jest, że herbata, tradycyjna angielska herbata, jest u Lady Chamberlain zastąpiona przez czekoladę. W dniach, gdy pokój europejski wisiał na włosku, te cotygodniowe zebrania przekształciły się w codzienne obrady żon angielskich polityków. Gdy kończyły się gorączkowe zebrania, Lady Chamberlain pieszo chodziła do katedry św. Pawła, aby tu wespół z kobietami całej Anglii modlić się o odwrócenie katastrofy. Kilkakrotnie poznana w kościele otaczana była przez tłumy kobiet, które manifestowały na jej cześć i wołały: „Niech Bóg błogosławi męża pani! Modlimy się za niego i za Anglię!" Być może, że wielki wysiłek i zrozumienie Lady Chamberlain dodały sił jej sędziwemu małżonkowi, gdy nie wahał się on po raz pierwszy w życiu wsiąść do samolotu i kilkakrotnie odbyć tak męczącą podróż i nerwowe narady, które dały nam pokój? Z zainteresowaniem też wszystkie kobiety czekają książki, którą ma wydać niedługo pani Chamberlain, opisująca swoje wspomnienia i historię swego miłego domu przy Dovning Street w Londynie.

Mówi się bardzo dużo o Mussolinim, ale któż zna jego żonę, Rachelę Mussolini? Tymczasem przeżyła ona jeden z najciekawszych romansów naszych czasów.

Przed czterdziestu laty Rachela Guidi była prześliczną dziewczyną o bosych nogach i ciężkim koszu, jaki dźwigała zręcznie na drobnej kruczowłosej główce. W czternastym roku życia straciła ojca i matka jej została jedną z najuboższych wdów-wyrobnic w prowincji Forli. W tym samym czasie kowal Aleksander Mussolini stracił swą żonę Różę, nauczycielkę i otworzył małą oberżę, aby móc wychować dzieci. Wdowa Guidi została przyjęta na kucharkę do oberży, a córka jej Rachela stała się kelnerką. Uroczą kelnerką zajął się syn gospodarza, młody Benito, odsługujący w tym czasie wojsko. Wybuchła gwałtowna miłość, której sprzeciwił się mocno papa Mussolini. Młoda para nieco anarchizująca, zamieszkała bez ślubu w dwóch maleńkich pokoikach w Mediolanie, gdzie wkrótce przyszła na świat córka Edda, dzisiejsza hrabina Ciano. Benito musiał w latach następnych uciekać do Szwajcarii, do Francji, wreszcie przyszła wojna. Pani Rachela, urodziwszy w międzyczasie dwóch synów: Brunona i Vittoria, nie opuszczała w obliczu wielkich

wypadków swej kuchni, w dalszym ciągu gotując polentę i makaron. Zwycięstwo faszyzmu, triumfalny rok 1922, znaczył dla niej tylko nowe mieszkanie pięciopokojowe na czwartym piętrze, bez windy, ale za to z widokiem na jeden z najładniejszych placów Mediolanu. Tutaj kuchnia, centrum jej życia, stała się salą szkolną, gdzie mąż jej własny, w obliczu wielkich przemian, nie zapragnął bynajmniej nowej żony „reprezentacyjnej", ale sam zaczął uczyć wiejską Rachelę arytmetyki, historii i geografii. Pomiędzy lekcjami Vittorio i Bruno egzaminowali swą matkę. Rachela pracowała z zapałem. Trud jej został nagrodzony, bo w tymże roku Mussolini zaślubił ją wreszcie oficjalnie, zrywając z dotychczasowym wolnym związkiem. Następnie, przez całe cztery lata, pani Rachela nie widziała ani razu swego nowozaślubionego małżonka. Pewnego popołudnia Benito przyjechał zabrać swą wierną towarzyszkę życia do pałacu do Rzymu. Pani Rachela przeniosła się do pałacu w stolicy, obcięła włosy, ubrała się elegancko, urodziła jeszcze dwoje dzieci: Romana i Annę i — nie zmieniła się zupełnie. Czas swój cały poświęca domowi, dzieciom („A chłopcy ciągle myślą o wojsku, o wojnie..."), nie wstydzi się wcale swej przeszłości i pozostała tym, czym była: piękną kobietą o prostym i zdrowym rozumie i wielkim, wszystko obejmującym sercu...

A teraz dwa cienie. Premier Daladier, opłakujący ciągle swą zgasłą małżonkę i kanclerz Hitler, samotniczy dyktator. Daladier zachował w sercu niezniszczalną pamięć o swej żonie, konającej długie lata na chorobę płucną, która była jego najwierniejszą towarzyszką i która, leżąc lata w sanatorium, nigdy nie chciała widzieć swych dzieci, aby ich broń Boże nie zarazić. O, niezgłębiona szlachetności i miłości serca matki!...

I wreszcie — jedyna miłość kanclerza Hitlera. Kim była ona? Jakie jest jej imię? Nikt nie umiałby na te pytania odpowiedzieć. Nie pozostało po niej nic prócz małego grobu na największym cmentarzu Wiednia. Po anschlussie, gdy Hitler przybył po raz pierwszy do dawnej stolicy Habsburgów, kazał swoim żołnierzom otoczyć największy wiedeński cmentarz. Musieli opuścić go wszyscy: przechodnie, stróże, dozorcy. Wtedy Führer wysiadł z powozu i od kwiaciarki przed cmentarzem kupił bukiecik kwiatów. Sześć kolorowych kwiatków, jakie kupują swoim ukochanym wszyscy ubodzy chłopcy Wiednia. Ku jakiemu grobowi zwrócił samotny mężczyzna swe kroki? To jego tajemnica, tajemnica, której nigdy nikt nie odgadnie, bo któż odróżni bukiecik kanclerza od tysiąca innych bukiecików innych nieszczęśliwych ludzi całego cmentarza?... Najwyższe stanowiska, największe zaszczyty nie chronią ludzi przed nieszczęściem, a ubóstwo i skromność dają często szczęście, o jakim się filozofom nie śniło, prawda, Marychno?

Ależ rozpisałam się dziś szeroko! Serdecznie Cię pozdrawiam do przyszłego tygodnia.

Twoja Lala.



MSZE DLA GŁUCHONIEMYCH

W kościele św. Anny w Nowym Jorku już od 85 lat odprawiane są msze i nabożeństwa specjalnie dla głuchoniemych. Słowa są zastąpione mimicznym alfabetem, w ten sam sposób wygłaszane są kazania, względnie normalne kazanie jest od razu tłumaczone na mimiczny alfabet przez specjalnych tłumaczy lub tłumaczki. W kościele tym są nawet chóry, w których melodie zastępuje się rytmicznymi ruchami rąk, a słowa alfabetem palcowym.

OGIEŃ, KTÓRY PŁONIE 147 LAT

W chacie 77-letniego górala Billa Morrisa mieszkającego w pobliżu miejscowości Saluda, płonie na kominku ogień, pamiętający czasy prezydenta Jerzego Waszyngtona. Ogień ten został rozpalony 147 lat temu przez pradziadka obecnego właściciela chaty, i, wciąż podsycany przez członków rodziny Morris, przetrwał aż do obecnej chwili. Jest projekt, aby pamiątkowy ogień przenieść do muzeum, gdzieby płonął na wieczną rzeczy pamiątkę, tym bardziej, że Bill Morris jest ostatnim przedstawicielem swej rodziny, a więc po jego śmierci ogień zostanie skazany na wygaśnięcie.

KOSMETYKA JEST JAK ŚWIAT STARA

Nie tylko zabiegi kosmetyczne, ale także kosmetyczne operacje, znane są już od wielu wieków. 2500 lat temu w Indiach, karano przestępców ucinając im nosy. Wtedy to indyjscy doktorzy, posługując się skórą z czoła, zaczęli przyprawiać okaleczonym sztuczne nowe nosy. We Włoszech w XVI wieku, zawadiakom tracącym nosy w pojedynkach lub na wojnie pewien lekarz przyprawiał nowe, posługując się skórą z ramienia. Nadcięte odpowiednio ramię przywiązywano do twarzy, a gdy już skóra przyrosła do rany, kształtowano ją w odpowiednią formę. Obecnie zniekształcenia nosa i twarzy leczy się zresztą w bardzo podobny sposób, oczywiście technika przeprowadzania tych operacji uległa ogromnym ulepszeniom.

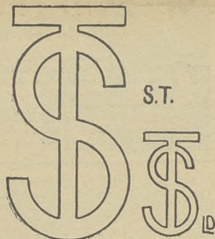
SPOSÓB NA NIETRZEŹWYCH KIEROWCÓW

Ponieważ bardzo wiele wypadków samochodowych w Stanach Zjednoczonych jest spowodowanych nadużywaniem alkoholu przez automobilistów, policja amerykańska walczy z nimi na wszystkie sposoby. Aby momentalnie po wypadku stwierdzić czy kierowca był pijany, stosuje się następujący środek: każe mu się po prostu nadmuchać balon. Powietrze w balonie jest natychmiast badane przez policjantów — chemików, którzy weszli obecnie w skład policji drogowej, i na podstawie tego badania zostaje określona ilość oparów alkoholowych i stan pijaka. Policja ma prawo zatrzymać każdego podejrzanego o nadużycie alkoholu i przeprowadzić z nim ten eksperyment, ewentualnie zatrzymać go, jeśli badanie da wynik dodatni, czyli wykaże w oddechu pewien procent alkoholu. Kto wie, czy ten nowy sposób, niezbyt może przyjemny dla kierowców, lubiących zaglądać do kieliszka, ale za to niezawodny, nie zmniejszy plagi wypadków automobilowych, pociągających za sobą często wiele ofiar w ludziach.

KIEDY RODZI SIĘ NAJWIĘCEJ BLIŹNIĄT

Jak wykazały obliczenia statystyczne przeprowadzone w Ameryce, najwięcej bliźniąt rodzi się w trzech pierwszych miesiącach roku, a więc w styczniu, lutym i marcu. Kto chce uniknąć zbytniego powiększenia rodziny, niech to sobie zapamięta, oczywiście o ile wierzy w te obliczenia przeprowadzone przez bardzo lubiących statystykę Yankesów.





Tegoroczna moda faworyzuje tiul, koronki, żorżetę, poprzez które dyskretnie a efektownie przebija jedwab spodu, gładki, haftowany, aplikowany.

Najprostszy sposób to przyaplikowanie na czarne lub ciemne tło barwnego kwiatu wyciętego z jedwabiu a nawet z satyny. Przez osłonięcie przejrzystym wierzchem barwy się pięknie tonują. Można również pod tiul czy żorżetę dać naszycie jak na str. 14-ej. Jeżeli wierzch jest z tiulu, perełki złote damy matowe, jeżeli wierzch z żorżety czy gazy mogą to być cekiny lub szych.



W zwierciadle mody

W ŚWIECIE PODLOTKÓW

W okresie świąt i karnawału świat małych kobietek też się bawi. Jakieś imieniny, lekcje tańca, mały podwieczorek lub nawet wieczorek, wcześnie zakończony, wymagają odpowiedniej oprawy.

Nie zawsze i nie wszędzie wystarczy biała bluzka i spódniczka mundurkowa. Zresztą mała kobietka chce się też poczuć „panią dorosłą", którą odmienia ubiór. A i matki chętnie ubierają córki w zręczne sukienki, które ożywiają indywidualnie sylwetki, cokolwiek ujednostajnione surowością mundurka.

Cały kunszt ubrania małej i trochę starszej panienki polega na dobraniu dla niej sukni prostej, młodzieńczej a jednocześnie pełnej uroku.

Dlatego nie zastąpione są jasne kolory i wełny.

Bo trzeba to sobie z całą stanowczością powiedzieć, że dla panienek od 14 — 16 lat najodpowiedniejszym materiałem na wszelkiego rodzaju suknie jest wełna. Szczególniej ta miękka, cienka w prześlicznych pastelowych kolorach.

Z wełny granatowej, wiśniowej, zielonej, brązowej i rdzawej powstaną suknie skromne. Wśród tych materiałów może się znaleźć miejsce na materiały w paski skośne na ciemnym tle, na wszelkiego rodzaju drobne kratki, dużą kratę, ładnie stonowaną (byleby wielkością nie przytłaczała drobnej figurki!) i na materiał w nikłe cętki.

Suknia wełniana „podlotka" różni się od sukni dorosłej prostszym krojem i mniej skomplikowanym przybraniem.

A więc np. suknia z ciemnej wełny, lekko kloszująca dołem z rękawami wszytymi w szeroką pachę i zakończonymi płaskim mankiecikiem. Zapięcie od góry do połowy długości spódniczki na duże guziki w tym samym kolorze. Pasek z materiału, spięty klamrą. Biały, wykładany kołnierz z piki.

Albo inny model: suknia z wełny jasnozielonej. Bluzeczka odcięta w połowie wysokości w prosty karczek. Niżej ułożona w fałdy, które idą aż do dołu spódniczki. Rękawek koszulowy, zakończony mankiecikiem. Biały, wykładany kołnierzyk a paseczek z tego samego materiału, związany na kokardę.

Starszej panience można dodać do prostej sukni dwie kieszenie na spódniczce, co już samo przez się stanowi ozdobę. Można również dawać kieszonki na bluzeczce, umieszczając w jednej z nich maleńką chusteczkę.

Najlepiej suknie wykańczać zawsze kołnierzykiem wykładanym, a to dlatego, że „wpuszczany" szal jest też swego rodzaju umiejętnością. Na to, żeby dobrze leżał na szyi trzeba go umieć wiązać i zakładać. Lepiej więc tę umiejętność pozostawić osobom dorosłym.

Wszelkie suknie zbyt obcisłe lub zaopatrzone w wysokie gorseciki, dochodzące do połowy staniczka są zupełnie nieodpowiednie. Wyszczuplają zanadto wysmukłe a raczej chude figurki.

Pończochy panienka może nosić jedwabne, ale nie cienkie, nie przezroczyste. I obcasy przy pantofelkach płaskie, słupki półwysokie, ale nigdy francuskie! Mała pani wygląda w nich zupełnie śmiesznie i nigdy nie wiadomo, czy będzie umiała się mocno utrzymać na nóżkach.

A zresztą to niewłaściwe i koniec.

Tak samo, jak nieodpowiednie są włosy mocno ufryzowane, używanie pudru lub pomadki na usta! Bo bywa i to nieraz, niestety! Skrapianie się perfumami i nie daj Boże, przyciemnianie brwi lub rzęs. Wszystkie te rekwizyty należy pozostawić na wiele, wiele lat później...

Jeżeli chodzi o suknie wieczorowe to najwłaściwszy jest fason krynolinowy i tafta, jako materiał, z którego ten fason ślicznie się układa. Jest to materiał młody, efektowny, niepretensjonalny i niedrogi.

Taftowa krynolinka różowa, niebieska, seledynowa, cytrynowa lub biała wygląda prześlicznie. Pamiętać należy, żeby nie kupować na dziewczyńską suknię koloru zbyt ciemnego ani jaskrawego. Wtedy bowiem suknia wygląda ordynarnie.

Taftowa krynolinka nie wymaga przybrań. Obcisły staniczek można zdrapować w poprzeczne zmarszczki. A całą suknię przepasać wąską aksamitką w odrębnym kolorze, przypinając na ramieniu przy szyi kwiat tej samej barwy. Rękawki daje się poszerzone suto górą a zwężone nad łokciem.

A długość? Dla panienki 15 — 16 lat najładniejsza będzie zupełnie długa krynolina do ziemi. Dla młodszych trochę dłuższa od normalnie noszonej długości, żeby w tańcu nie odsłaniała... bielizny.

Do wieczorowej sukni pantofle muszą być lekkie i jasne.

Marieta.

Czas już pomyśleć o „gwiazdce"

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia i w związku z tym nasuwa się myśl, że nadchodzi najodpowiedniejsza chwila w roku, by bliskim dać dowód naszej o nich pamięci i by sprawić im przyjemność jakimś podarunkiem. Nie jest jednak rzeczą tak prostą, jakby się zdawało, obdarzyć nawet kogoś z naszych najbliższych, bo przecież chcemy nie tylko zwyczajowi uczynić zadość, lecz tych, których obdarzamy, prawdziwie ucieszyć. Przy ograniczonych środkach trudno jest zdobyć się na kosztowne upominki, ale nawet i prezent najtańszy może sprawić przyjemność, musi być tylko odpowiednio obmyślony i celowy, by naprawdę przydał się tym osobom, którym go ofiarujemy a nie sprawił tylko kłopotu. Już teraz zawczasu trzeba o tym pomyśleć i włożyć w przygotowanie tych upominków jak najwięcej serca i myśli, by wszystko dobrze wypadło. Zwykle bowiem nieprzemyślane „gwiazdki" kończą się tym, że osoba obdarzona zaledwie stała się właścicielką danego przedmiotu, a już zastanawia się nad tym, jak się go pozbyć, byle nie zawadzał jej w mieszkaniu.

Nie dawajmy więc temu kto ma mieszkanie urządzone meblami w stylu antycznym, serwet z haftem zakopiańskim lub nowoczesnego flakonu z ceramiki. Nie obdarzajmy pani, która ubiera się np. tylko czarno, jaskrawym szalem lub swetrem, ani papierośnicą lub popielniczką kogoś, kto nie pali lub ma już całe składy tych przedmiotów w domu.

Myśląc już teraz o tym jakiby komu prezent ofiarować „od Aniołka", musimy się zastanowić, jakie ta osoba ma upodobania, jak się ubiera, jak mieszka i czym się interesuje.

Miłym podarunkiem, który przyda się prawie każdej pani, jest papier listowy, ładne chusteczki do nosa, pudełko z przyborami do szycia, zamszowy futerał na klucze, zakładka do książki, bombonierka lub talerz na owoce. Pani domu można ofiarować coś z nowoczesnych udogodnień technicznych, mających zastosowanie w gospodarstwie domowym. Dla pana możemy wybrać pudełko na papierosy, popielniczkę, karty do gry, przycisk na biurko, portfel skórzany, portmonetkę, gustowny krawat lub spinki do mankietów. „Nasi milusińscy" nie zawsze chętnie patrzą na prezenty t. zw. „praktyczne": swetry, rękawiczki i tp., które mamusia chowa do szafy, a oni nie mają z nich bezpośredniej korzyści, ale więcej ucieszą się zabawką nawet całkiem prymitywną lub ładną książką. Książka jest tym właśnie upominkiem, który każdemu sprawi przyjemność, trzeba wybrać tylko odpowiednio treść, a wybór jest duży, począwszy od dzieł naukowych, biografij, beletrystyki, skończywszy na książkach gospodarczych i kulinarnych.

Pamiętajmy, że nie cena ale użyteczność stanowią o wartości danego przedmiotu, pomyślmy więc zawczasu o tym co komu przydać się może. Przekonamy się wtedy jak małym nakładem pieniędzy i jak łatwo nam to przyjdzie i ile nam samym to da radości.

I. Grz.

Miejsce kosmetyki w życiu mężczyzny

Otrzymując stosy korespondencji w sprawie porad kosmetycznych, w ostatnich czasach zauważyłam coraz częściej napływające zapytania pań o pielęgnację cery lub włosów ich mężów i synów, a znajdują się także bezpośrednie zapytania od panów.

Dowodziłoby to, że panowie zaczynają rozumieć konieczność racjonalnej pielęgnacji skóry twarzy, aby więc wskazać im kierunek, na tej mało dla nich znanej drodze, a dopomóc troskliwości ich żon i matek, postanowiłam temat ten poruszyć.

Wiem, że tytuł tego artykułu na twarz wielu jeszcze mężczyzn wywoła pobłażliwie-ironiczny uśmiech, w innych znowu obudzi odruch irytacji. Mimo to jestem pewna ,że jedni i drudzy przeczytają artykuł do końca, a ja — ponieważ jestem po kobiecemu cierpliwie-uparta, zdołam ich jednak przekonać o słuszności zdania, że nawet w życiu 100-procentowego mężczyzny winno się znaleźć miejsce na kosmetykę.

Kosmetyka obecnej doby jest gałęzią wiedzy medycznej i zadaniem jej jest utrzymanie estetycznego wyglądu skóry zdrowej i czystej. Nie może tu być mowy o wielogodzinnych masażach, maseczkach, wklepywaniu różnych kremów, czy nawet stosowaniu szminek, jak miało to miejsce na francuskim dworze Ludwików, gdzie panowie nosili strojne jedwabie, koronki i pudrowane peruki — to byłoby już naprawdę nie-męskie i wprost śmieszne w oczach kobiety, której mężczyzna zawsze pragnie imponować, ale tak trochę — troszeczkę chciałby jej się też jeszcze podobać.

Miła powierzchowność — musimy to przyznać, ma duże znaczenie w życiu. Zarówno w towarzystwie, jak w pracy chętniej widziany jest mężczyzna przystojny niż odrażająco brzydki i dobry wygląd pomaga mu nie tylko do zdobycia przychylności wrażliwych na estetykę istot płci pięknej, ale i uśmiechu losu.

Jednym z najważniejszych warunków dobrego wyglądu mężczyzny poza idealną czystością i starannością ubrania — jest zdrowa, jędrna, gładka cera i gęsta czupryna. Zmarszczki — odwrotnie, jak u kobiety — nie grają tu żadnej roli i nie przyczyniają się nawet do wrażenia starości, ale iluż to spotykamy panów, których skóra jest mapą krwawych żyłek, lub nos o wielkich otwartych porach pstrzy się czarnymi punktami wągrów. A już zdecydowanie odstręczająco wyglądają gęsto rozsiane po twarzy pryszcze ropne, lub nawet wrzodzianki, czy różne brodawki-kurzajki, które stale drażnione przy goleniu rozmnażają się w całe kolonie dziwnokształtnych narośli w kolorze czerwonym czy brązowym.

Takim właśnie oszpeceniom twarzy i „pożyczkom" z kilku długich włosów rozkładanych pieczołowicie celem przykrycia nagości łysej czaszki — musi zapobiec kosmetyka, która — nie obawiajcie się panowie — nie zajmie wam zbyt wiele czasu.

Gatunek cery klasyfikujemy u mężczyzn tak samo, jak u kobiet, na trzy rodzaje: sucha, normalna, tłusta; cerę mieszaną spotyka się bardzo rzadko, natomiast często będziemy mieć do czynienia ze skórą nadmiernie wrażliwą, niemal stale podrażnioną.

Codziennie, a w każdym razie częste golenie powoduje zdzieranie wierzchniej warstwy naskórka, co z jednej strony jest pewnego rodzaju masażem, z drugiej jednak usposabia skórę do łatwej infekcji, pozbawiając ją ochrony przed bakteriami, jaką stanowi wierzchnia warstwa komórek specjalnie uodpornionych na wpływy zewnętrzne.

Dlatego to skóry tłuste, pokryte zawsze pewną powłoką wydzielającego się z porów łoju, znoszą bez szkody codzienne golenie, a nawet dobrze im to robi. Natomiast sucha, cienka skóra stale drażniona — boli, pierzchnie, powstają na niej ropne zapalenia mieszków włosowych lub zakażenie bakteriami, tak zwana „figówka".

Racjonalne postępowanie stosownie do gatunku skóry uchroni pana od tych niemiłych dolegliwości.

Skórę tłustą należy myć dwa razy dziennie wodą ciepłą, do której dodaje się szczyptę boraksu i mydłem salicylowym, boraksowym. Po opłukaniu dokładnym i osuszeniu przecieramy skórę płynem dezynfekcyjnym: ½ szklanki spirytusu salicylowego, ½ szklanki wódki rezorcynowej 1-procentowej, sok z ½ cytryny i 5 kropli gliceryny — dobrze zmieszane w czystej butelce.

Po goleniu można przyłożyć na chwilę na całą twarz serwetkę zmoczoną w wodzie gorącej i wyżętą.

Przy wypryskach ropnych stosujemy mydło chloractinowe lub rezorcynowe, a jako płyn dezynfekcyjny wódkę rezorcynowo-kamforową.

Jeśli pory są mocno rozszerzone, to dla ściągnięcia ich 2—3 razy w tygodniu na 10 do 15 minut robimy okład z błot ściągających-radoaktywnych, będzie to zamykać pory i zabezpieczać od zawągrzenia. Czasem jednak wągry są uporczywe i mimo środków pielęgnacyjnych nie ustępują, wówczas wystarczy dwa razy w roku oczyścić z nich skórę w zakładzie, żeby nie stanowiły rażącego defektu.

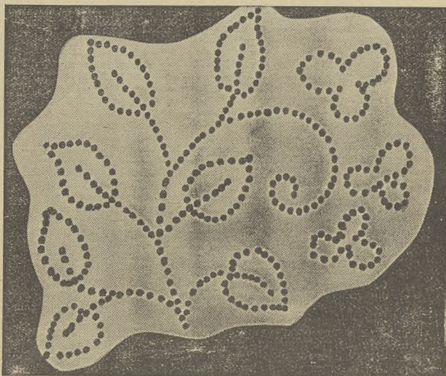
Zupełnie inaczej postępujemy przy skórze suchej, którą trzeba zabezpieczać od podrażnień. Skórę taką przed goleniem natłuszczamy lekko coldkremem, a do golenia stosujemy delikatniejsze niż mydło kremy mydlane. Myjemy twarz wodą letnią i mydłem leczniczym przetłuszczonym, czy nawet lanolinowym, po osuszeniu natłuszczamy znów lekko coldkremem, który następnie należy zetrzeć miękką serwetką.

O ile panowie używają po goleniu pudru, musi to być zawsze lekki, higieniczny puder krajowy.

Oto i wszystkie bardzo nieskomplikowane czynności codziennej pielęgnacji cery mężczyzny. Wspomnę tu jeszcze o foliculitach, czyli ropniach powstających na mieszkach włosowych i o wypryskach tworzących się częstokroć na szyi czy karku przez zatarcie kołnierzykiem. Wymagają one smarowania na noc, ale i to jest niekłopotliwe, gdyż maści w szeregu wypadków zastępuje się płynami-emulsjami, które pokrywając krostkę, momentalnie zasychają, a więc nie mażą się i nie plamią bielizny ni pościeli.

(D. c. n.)

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
„IZIS" w Warszawie.



Wzór do naszycia perełkami, szychem i tp. jako rzucik na wieczorową suknię na taftę lub pod tiul czy gazę.

Praca jako element twórczy w gospodarstwie domowym

Umiejętność przystosowania zdobytych wiadomości teoretycznych do istotnych potrzeb własnych, a co za tym idzie, wyciągnięcie z nich najlepszych dla siebie korzyści — stanowi racjonalne podstawy sztuki życia.

Największy zasób wiedzy nie mający praktycznego zastosowania, stałby się bezużytecznym balastem. To też nowoczesne pojęcie pracy i odmienne od dawnych warunki życia wytworzyły ruch międzynarodowy w dziedzinie organizacji gospodarstwa domowego.

Dawniej dom rodzinny to był złożony organizm: rodzice, liczne dzieci, rezydenci nauczyciele, służba — wszystko to miało swe miejsce i swój przydział. To całe skupisko trzeba było: wyżywić, oprać, odziać, i zabezpieczyć wszystkim jak najschludniejsze i najdogodniejsze warunki istnienia pod wspólnym dachem.

Dziś rodzina po części składa się z trzech osób: dwojga rodziców i jednego dziecka, które od wczesnego dzieciństwa, bo najpóźniej od lat 7 wychodzi z domu do szkoły.

W związku z warunkami ekonomicznymi obowiązki i zadania kobiety w rodzinie też uległy zmianom.

Kobieta z organizatorki i zarządczyni własnego domu, w granicach możliwości zabezpieczonych jej przez męża, stała się współtwórczynią egzystencji swej rodziny. Poza pracą w domu, sięgnęła po pracę zawodową poza domem.

To obdarzyło kobietę szeregiem przywilejów, a także obarczyło ją nowym ciężarem obowiązków.

Kobieta stanęła wobec **konieczności pogodzenia swej pracy zawodowej z troską o nieponiechanie życia rodzinnego.**

Ta konieczność stała się pobudką do szukania nowych dróg organizacyjnych na terenie gospodarstwa domowego.

Potrzeba jest matką wynalazku. Nic więc dziwnego, że i w tej dziedzinie życia znalazły się jednostki zainteresowane i obdarzone inicjatywą, pomysłowością i wolą wytrwania, które drogą eksperymentu na terenie własnych gospodarstw doszły do znakomitych wyników.

Inicjatorką wprowadzenia zasad tayloryzmu do gospodarstwa domowego była **Mrs Christine Frederik**, Amerykanka, żona naukowca, matka siedmiorga dzieci, która była zmuszona prowadzić swe gospodarstwo samodzielnie, długimi okresami nawet bez niczyjej pomocy.

Rola kontynuatorki, uzupełniającej dzieło Mrs Christine Frederick, przypadła Francuzce **M-me Paulette Bernége**, która zreferowała metody administraąji gospodarstwa domowego według zasad Fayola.

Obie te pionierki, stworzyły nowe podwaliny do współczesnej wiedzy w gospodarstwie domowym. I jak widać, nowy kierunek był istotną potrzebą chwili, bo wytrzymał próbę życia i rozprzestrzenił się na nowym i starym kontynencie.

Aby istotne wartości tayloryzmu i fayolizmu właściwie wykorzystać na własne potrzeby, trzeba dokładnie zrozumieć nowoczesne pojęcie pracy.

Każda praca rozpada się na kilka elementów: 1) człowiek, który ją wykonywa; 2) warunki, w jakich się ona odbywa; 3) otrzymane wyniki.

Uzgodnienie i skalkulowanie tych trzech czynników decyduje o wartości i opłacalności pracy.

Dawniej pojęcie to było znacznie uproszczone. Pewne **umiejętności praktyczne**, nabyte przez doświadczenie i na doświadczeniu oparte, były wystarczające do podejmowania każdej pracy przy gospodarstwie domowym.

Współczesny sposób pracy wymaga: 1) dobrej metody; 2) dobrych narzędzi pracy; 3) umiejętności.

Metoda pracy polega na **zanalizowaniu** danej czynności, zanim do niej przystąpimy. Planujemy ugrupowanie czynności, seryjność ruchów, koncentracja narzędzi, stosując zasadę posuwania się w przestrzeni po linii prostej bez wszelkich nawrotów lub bezprodukcyjnego kręcenia się.

Dobór narzędzi musi być przede wszystkim celowy i zracjonalizowany. **Celowość** jest zachowana wtedy, gdy one ściśle odpowiadają funkcjom do jakich są przeznaczone, np. szczotka służy do zamiatania.

Racjonalizacja narzędzi wypowiada się w tym, że ma na celu jak najściślejsze dopasowanie narzędzi do ich zadań; np. śmietniczka i szczotka do zamiatania śmieci są zaopatrzone w długie kije — uchwyty, które zaoszczędzają osobie pracującej schylanie się przy wykonywaniu czynności zebrania z podłogi śmieci.

Z racjonalizacją związana jest **standaryzacja**, czyli ujednostajnienie typów lub formatów narzędzi gospodarskich.

Standaryzacja obniża koszt produkcji, poza tym umożliwia łatwe dokompletowanie narzędzi lub naczyń częściowo uszkodzonych, wreszcie jest jedyną drogą, wiodącą do **mechanizacji** gospodarstwa domowego.

Mechanizacja ta jest koniecznością obecnej doby. Maszyna pozwala pracować wydajniej, prędzej i taniej, staje się więc nieodzownym dopełnieniem demokratyzacji. Dlatego też temu prawu współczesności musimy podporządkować i nasze gospodarstwa domowe. Mamy już cały szereg maszyn wykonujących pracę domową: pralki elektryczne, magle, froterki, odkurzacze, maszynki do mielenia, do wyciskania soków itp. Jedynym ich defektem jest to, że są to przyrządy jeszcze bardzo kosztowne i nie dla każdego dostępne do nabycia.

Umiejętność w każdej dziedzinie uzależnia się od przygotowania naukowego. Do niedawna to przygotowanie w odniesieniu do gospodarstwa domowego nie było ani przestrzegane, ani też wymagane. Obecnie widzimy jasno, iż wymaga ono przygotowania od osoby podejmującej obowiązek prowadzenia rodzinnego domu.

Pewne, choć w skromnym zakresie znajomość fizyki, chemii, fizjologii, higieny i ekonomii itp., jest kobiecie potrzebna do skrupulatnego wypełnienia obowiązków żony, matki, wychowawczyni, administratorki własnego domu rodzinnego i świadomej swych zadań i odpowiedzialności obywatelki kraju.

Maria Ankiewiczowa.

Reprezentacyjny okres miłości

II.

Dzień przed ślubem lub w ten dzień, państwo młodzi przystępują do spowiedzi, zwykle u tego księdza, który pobłogosławi im związek małżeński. Godzinę ślubu dostosowuje się do rozmiaru uroczystości. Jeżeli ślub ma być cichy, odbywa się rano od godz. 6-ej do 9-ej przy mszy św. Młoda para udaje się wtedy do kościoła w najściślejszym gronie rodziny, lub tylko z świadkami, a po skończonej ceremonii i spożyciu skromnego śniadania u rodziców panny młodej, zwykle udaje się czy to w podróż poślubną, czy wyjeżdża na urlop itp.

Na cichy ślub panna młoda wkłada jasny kapelusz i jasny kostium, płaszcz lub futro, a pan młody ciemne ubranie. Ślub bardziej uroczysty odbywa się w godzinach południowych od godziny 10-ej do 13-ej lub wieczorem między 17-tą godziną a 20-tą i wtedy zwykle po kolacji rozpoczynają się tańce. Na ślub uroczysty panna młoda wkłada ślubną suknię, jeżeli ślub jest w godzinach południowych, pan młody jest w stroju żakietowym i cylindrze, panie w wieczorowych długich sukniach, a panowie w strojach żakietowych, lub wizytowych czarnych. Jeżeli ślub jest wieczorem, panie kładą stroje wieczorowe, przy czym barwa sukien czarna nie powinna być używana, pan młody i pozostali panowie są we frakach. Drużki powinny być w jasnych sukniach — nigdy nie białych — ale najładniej wyglądają w jednakowych sukniach stylowych. Dzieci niosące welon powinny być ubrane na biało.

Goście zaproszeni do orszaku ślubnego zbierają się w domu rodziców panny młodej, a pierwszy przybywa narzeczony ze swymi rodzicami. Gdy wszyscy się już zebrali, wchodzi panna młoda, ubrana już w strój ślubny, z bukietem kwiatów, który dostała od narzeczonego. Zwykle prosi się kogoś z rodziny lub przyjaciół na „mistrza ceremonii", tj. by ułożył porządek orszaku i dopilnował ułożonej kolejności przy wsiadaniu do pojazdów, orszaku w kościele i rozmieszczenia wszystkich później przy stole. Gdy najmłodsza drużka przypięła już bukieciki gościom weselnym, młodzi klękają przed rodzicami i proszą ich o błogosławieństwo. Również o błogosławieństwo prosi się najstarszą osobę z rodziny, po czym wszyscy udają się do kościoła. Przy hucznych ślubach, np. na wsi, gdy wszystkie powozy mogą prawie jednocześnie zatrzymać się na dziedzińcu kościoła, orszak układa się w ten sposób, że pary jadą w tym porządku, w którym później idą do ołtarza, tj. pierwsza jedzie panna młoda z ojcem za nimi narzeczony z matką, a ci spośród gości, którzy są dalsi pokrewieństwem i honorowaniem, jadą na końcu. Zwykle jednak goście weselni jadą w odwrotnym porządku i panna młoda przyjeżdża ostatnia, by na nikogo nie czekać i zjawić się, gdy już wszyscy zgromadzili się w przedsionku kościoła. Do ołtarza idzie panna młoda pierwsza,, pod rękę ze swym ojcem, opiekunem lub bratem, następnie pan młody ze swą matką lub siostrą, za nimi matka panny młodej z ojcem pana młodego. Następne pary tworzą zaproszeni goście weselni, a o kolejności decyduje wiek i stopień pokrewieństwa, przy czym krewni panny młodej mają pierwszeństwo. Jeżeli państwa młodych prowadzą drużbowie, orszak rozwija się w ten sposób, że pierwsza idzie panna młoda z drużbami, za nią pan młody prowadzony przez drużki, następnie orszak drużek, dalej ojciec pana młodego z matką panny młodej, a za nimi reszta gości. Po skończonej ceremonii ślubnej państwo młodzi wychodzą razem, orszak zaś w uprzednim porządku. Goście zaproszeni tylko na uroczystość w kościele składają państwu młodym życzenia przy wyjściu lub w przedsionku kościoła. Składanie życzeń młodym, gdy tylko odwrócą się od ołtarza i czynienie zgiełku w kościele nie jest przyjęte i nie licuje z powagą tego miejsca. Następnie orszak ślubny udaje się na przyjęcie do domu rodziców panny młodej lub do hotelu, co coraz więcej staje się rozpowszechnione, gdyż rodzice panny młodej często nie mają dostatecznego pomieszczenia, czasu, na liczne przygotowanie, odpowiedniej obsługi a i nieraz okazuje się to oszczędniejsze. Państwo młodzi jadą zawsze dalszą drogą, by przybyć, gdy już wszyscy goście z orszaku weselnego się zgromadzili i wtedy witani chlebem i solą odbierają od nich życzenia na przyszłość. Należy pamiętać o tym by zachować dla księdza, który nie jechał do kościoła z orszakiem, osobny pojazd lub miejsce w powozie.

Przy stole weselnym pierwsze miejsce zajmuje panna młoda po prawej stronie pana młodego, z prawej jej strony siedzi ojciec pana młodego, z lewej strony pana młodego matka panny młodej a obok niej ksiądz, który dawał ślub. Jeżeli są dwa pierwsze miejsca, to naprzeciw panny młodej siedzi matka pana młodego lub osoba najwięcej honorowana np. biskup.

Aby ułatwić rozmieszczanie gości weselnych przy stole, zwykle naznacza się miejsca biletami, na których wypisuje się imię osoby. Najładniej wyglądają białe, gładkie bilety i imię wypisane na nich ozdobnymi literami staropolskimi. Przemówienia rozpoczyna ksiądz na młodą parę, następnie ojciec pana młodego na rodzinę panny młodej, po nim ojciec panny młodej na rodzinę pana młodego, najpoważniejszy lub najstarszy z rodziny na księży — jeżeli ksiądz jest zakonnikiem, to na zakon — potem może następować cały szereg przemówień i toastów zakończonych tradycyjnym „kochajmy się", które to przemówienie wygłasza zwykle brat panny młodej.

Jeżeli po kolacji odbywa się bal, rozpoczyna go młoda para. Goście weselni nie powinni zbyt długo przeciągać zabawy i dość wcześnie pożegnać gospodarzy.

Od tych przepisów ceremonij zaręczyn i ślubu robi się oczywiście odstępstwa, zależnie od warunków i możliwości. W dzisiejszych czasach najbardziej stosowne jest sprowadzenie reprezentacyjnego okresu miłości do minimum, cichy ślub w spacerowym ubraniu, bez hucznych i tłumnych wesel. Oszczędza to w równej mierze kieszeń jak i nerwy, gdyż nawet najwspanialszy ślub zawsze jest treścią obmowy i plotek, tych nawet, których się serdecznie ugościło. I dlatego mądrzy Żydzi co dzień powtarzają w swych modlitwach „Obroń mnie Panie od przyjaciół moich; od nieprzyjaciół sam obronić się potrafię".

I. Grz.

Jak urządzić najtaniej estetyczne mieszkanie

Przeglądając cały szereg urządzeń najrozmaitszych typów i poziomów, dochodzę do wniosku, że punkt ciężkości estetyki wnętrza obliczonego na maksimum efektu a minimum wydatków musi spoczywać na kolorycie i zręcznych zestawieniach kompozycyjnych i barwnych, nie zaś, jak to dotąd zazwyczaj było na samych meblach, jako głównym czynniku dekoracyjnym.

O ile mebel renesansowy, który do dziś dnia stanowi najwyższy wyraz luksusu estetycznego i materialnego mógł sobie pozwolić na stanowisko czynnika pierwszoplanowego w dekoracyjnej całości wnętrza swej epoki, o tyle stojący na krańcowym poziomie mebel taniego, nowoczesnego wnętrza, nie rozporządzając kosztownymi atutami artystycznego wykonania i solidnego materiału musi usunąć się na plan drugi. Ze względów praktycznych i artystycznych, za typ takiego mebla pod względem użytkowym, materialnym i estetycznym odpowiadającego owemu założeniu, „maksimum efektu przy minimum wkładów" uważam niefornirowany fabryczny mebel najtańszej klasy, ale prosty niefornirowany sprzęt z rodzaju tych, których projekty spotykamy m. inn. i w naszym piśmie. Tani fornir musi być tandetny i niepraktyczny w użyciu, o tym zresztą wiedzą wszyscy ci, którzy ulegli sugestii jego powierzchownej efektowności. Natomiast prosty i celowy, a przy tym bezpretensjonalny mebel, o którym była mowa powyżej, jest odporny i nie daje wrażenia owego dociągania się za wszelką cenę do popularnej mody, choćby za pomocą najlichszej imitacji. Ma on jeszcze tę dobrą stronę, że mając za punkty wyjścia prostotę i celowość, a więc dwie najważniejsze podstawy piękna, nie wymaga od urządzającego mieszkanie specjalnego wyrobienia artystycznego, bez względu na to utrzymując się na pewnym artystycznym poziomie.

Powiedzieliśmy wyżej, że główny nacisk, w opracowaniu urządzonego takimi meblami wnętrza musi spoczywać na stronie kompozycyjnej i kolorystycznej. Dzieje się to dlatego, ponieważ charakter tych mebli nieco surowy, a przy tym dość nieprzytulny domaga się zrównoważenia za pomocą środków wywołujących efekt przeciwny. Stosując jednak tkaniny i wszelkie dodatki, musimy uważać, by w całości prymitywny charakter sprzętów nie stanowił dysonansu, tylko logiczny współczynnik ogólnej harmonii. Z tego wynika, że podstawą w dobieraniu dodatków musi być ich prostota i pewna prymitywność. Warunki te znajdziemy w wyrobach przemysłu ludowego.

Zasadą w opracowaniu estetycznego wnętrza jest konsekwentnie przeprowadzona idea kolorystyczna. Może ona polegać na utrzymaniu wnętrza w jednym tonie, osiągniętym przez zestawienie barw pokrewnych np. brązowy, beige, brązowo-pomarańczowy itd. lub na zestawieniu dwóch barw stale powtarzanych np. szaroniebieski z ocre, niebieski z brązowym itd.

Ustaliwszy z góry program kolorystycznego rozwiązania wnętrza, można przystąpić do szczegółów. Tu znajdujemy szerokie pole do rozwinięcia pomysłowości w zakresie całego bogactwa przepięknych tkanin, ceramiki i haftów jakie nam daje do rozporządzenia nasz przemysł ludowy. Ponieważ zasmucająco mało wie się u nas o tych rzeczach, zajmę się tym tematem nieco bliżej, podając jednocześnie dla orientacji ceny. Zaczynam od niemal zupełnie nieznanych ogółowi płócien ręcznie drukowanych

przez artystów wiejskich. Są to trwałe płótna, o wzorze jednobarwnym czerwonobrązowym, gr...atowym, lub czarnym zbliżonym w charakterze nieco do ludowej wycinanki. Mogą w zupełności zastąpić fabryczne kretony. Nadają się świetnie na pokrycia mebli, poduszki na meble, zasłony itp., przy czym ważne jest, że można je prać bez obawy. Szerokość 70 cm cena 4 zł za metr. Dalej idą — nie rozumiem zupełnie czemu prawie zupełnie nierozpowszechnione prześliczne, puszyste i sprężyste dywany wełniane, o pięknych delikatnych kolorach tak zwane „barany". Są one wprost śmiesznie tanie w porównaniu z cenami fabrycznych tak popularnych, a tak banalnych dywaników. Dywan 100 na 130 cm kosztuje 45 zł. W tym samym tonie utrzymane są gotowe narzuty od 55 do 90 zł. Mogę polecić je z własnego doświadczenia. Tkaniny lniane wszelkich odcieni we wszystkich szerokościach, jednobarwne i wzorzyste, w cenach kilku rzadko kilkunastu złotych metr, pozostawiają możność dobrania ściśle takiego odcienia i rodzaju materiału jaki nam jest potrzebny. Muszę tu jeszcze zwrócić uwagę na ciekawe tkaniny, bardzo nadające się na poduszki lub dywaniki, czy makatki nad tapczan, lniane, z czarnym, lub czerwonym grubym, wypukłym wzorem przebiegającym w formie pasów i wyrobionym z wełny.

Z kolei przechodzę do ceramiki. — Do wnętrza tego typu o jakim mowa najlepiej pasuje lampa stojąca zmontowana z glinianego naczynia wybranego najlepiej z naiwnej ceramiki bolimowskiej o wzorach prymitywnych i kapryśnych. W tym samym rodzaju będą popielniczki, wazoniki na kwiaty itd. Wreszcie przychodzą serwetki ludowe, lub własnej roboty ale o wzorach ludowych, przy czym z naciskiem przypominam, że wzór ludowy, to niekoniecznie oset, szarotka, lub góral palący fajkę i że najładniejsze i najbardziej charakterystyczne wzory ludowe są na ogół bardzo mało rozpowszechnione, choć przy odrobinie dobrej woli łatwo je znaleźć i wyzyskać. Ozdabiając wnętrze haftami trzeba pamiętać, że białe tło płótna wygląda dobrze tylko na serwetce. Natomiast poduszki na tapczan, czy makatki o tle białym wyglądają na ogół w porównaniu z tkaninami barwnymi mniej korzystnie i raczej nieprzytulnie. Wyjątek oczywiście trzeba zrobić dla haftów pokrywających tło całkowicie.

Na zakończenie tego krótkiego artykuliku przytoczę fakt, który mię mile zaskoczył jako jeden więcej dowód racjonalności rozpowszechniania sztuki ludowej. Oto w jednym z zagranicznych pism z zakresu sztuki dekoracyjnej spotkałam się z krakowską skrzynią malowaną potraktowaną jako efektowny fragment wnętrza. Wprawdzie dla zagranicy wartość dekoracyjna przedmiotu w tym rodzaju jest podwyższona interesującym egzotycznym posmakiem, ale i u nas wskutek tak niewielkiego zrozumienia dla wartości naszej rodzimej sztuki i przeładowania większości mieszkań kosmopolitycznymi fabrykatami taki pomysł dekoracji wnętrza zakrawałby już także niemal na egzotykę.

Centrala wyrobów, o których pisałam znajduje się w Warszawie, jest nią ogromny bazar na ul. Tamka 1. Podkreślam to, ponieważ w wielu prowincjonalnych sklepach z wyrobami ludowymi często nie mają wcale wymienionych przeze mnie artykułów a często nie potrafią nawet objaśnić jaką drogą te rzeczy można sprowadzić. Tę okoliczność polecałabym nawiasem uwadze centrali, która wprawdzie na żądanie wysyła każdą rzecz na prowincję, klient jednak powinien mieć chociby orientacyjne próbki na miejscu.

Halina Karboth Adwentowska

Odżywianie i składniki pokarmowe

Istnieje przysłowie, może raczej powiedzenie, że nie samym chlebem człowiek żyje. Zapewne, są wartości dla których życie nawet utracić i poświęcić warto, nie zmienia to jednak faktu, że bez chleba, czyli pożywienia żyć nie można. Dlatego jakimkolwiek ideałom dom nasz służyć będzie, dobra gospodyni w pierwszym rzędzie będzie musiała położyć nacisk na znaczenie powszedniego chleba.

Tam, gdzie są pieniądze na podróże i książki, teatr i ofiarność społeczną, klejnoty i meble, chleb powszedni pozornie nie gra pierwszorzędnej roli. Mylimy się jednak, chleb powszedni nie jest wprawdzie dla ludzi zamożnych troską, ale jest sprawą również pierwszorzędnej wagi, bo nie tylko niedostatek pokarmu, ale także nadmiar i niewłaściwość zestawienia posiłków są groźne dla zdrowia.

Istnieje wiele gospodarstw gdzie dochody są tak małe, że sprawa odżywiania, czyli żywienia jest właściwie nie tylko najważniejszą, ale niemal jedyną ważną sprawą. Zarabia się na życie i nic poza tym.

W gospodarstwach najuboższych ważne jest aby niewielkie sumy tak wykorzystać, żeby za nieliczne grosze nabyć najwyższe dla naszego zdrowia wartości. W gospodarstwach nieco lepiej uposażonych tak unormować wydatki, aby za najtańsze pieniądze nabyć rzeczy najpożywniejsze, resztę zaś użyć na odzież, mieszkanie i t. p. Dobra gospodyni jest nieraz w możności ze szczupłej sumy wyżywić i odziać rodzinę w tych ramach, w których nieumiejętna i niedbała nie da sobie rady bez zrobienia długów.

Ale na tym nie koniec, dobra gospodyni w zamożnym domu musi tak pokierować żywieniem, aby za swoje duże pieniądze wyżywić rodzinę, ale nie przekarmić, nie spowodować, a przynajmniej nie ułatwić wystąpienia zaburzeń w przemianie materii i t. p. Jednym słowem aby pokierować żywieniem z korzyścią dla sił i zdrowia.

Ponieważ pragnę omówić te sprawy dostępnie dla jak najszerszych kół czytelniczek, nie będę się powoływała na fizykę, chemię i t. p., podając twierdzenia już w formie gotowej. W rzadkich wypadkach uciekać się będę do pewnych określeń, które zaraz przy tym wyjaśnię. Na ogół Panie będą się zaznajamiały z faktami już zbadanymi i ustalonymi, które mogą przyjąć jako nieomal pewniki. Cykl wykładów, obejmujących sprawy odżywiania, ogarnie w pierwszym rzędzie teorię odżywiania, następnie teorię gotowania, układanie jadłospisów racjonalnych, wreszcie towaroznawstwo. Postaram się część pierwszą skrócić do minimum, aby jak najprędzej przejść do dalszych, dla młodych gospodyń niewątpliwie bardzo pilnych, zupełnie jednak wszelkich wiadomości wstępnych koniecznych do uświadomienia gospodyni nie można ominąć.

Wiedza o odżywianiu stanowiła w ciągu wielu wieków wyłączność lekarzy, którzy w wypadkach choroby, drogą umiejętnego doboru pokarmów usiłowali poprawić stan zdrowia swoich pacjentów. Doświadczenie wprawdzie uczyło, że sposób żywienia się ma duży wpływ na nasze zdrowie, sądzono jednak przeważnie, że dotyczy to tylko ludzi chorych, dla zdrowych zaś miarodajnym jest jedynie głód i apetyt.

Początki właściwej nauki o odżywianiu datują się dopiero od r. 1771, kiedy niemal równocześnie dwaj uczeni, szwedzki i angielski odkryli tlen, a uczony francuski Lavoisier wykrył związek pomiędzy przerobieniem pokarmów w organiźmie a tlenem. Rozwój chemii przyczynił się niezmiernie do właściwej oceny znaczenia odżywiania, dzisiaj już nie tylko lekarze, ale cały szereg uczonych, rozmaitych gałęzi wiedzy, poświęca się nauce racjonalnego żywienia. Wiedza ta stanęła już obecnie tak wysoko, że w znacznym stopniu można się na jej wynikach praktycznie opierać i każdy człowiek winienby właściwie znać teorię żywienia, chociażby w zarysach. Przede wszystkim znać ją jednak muszą osoby, które mają sobie powierzoną pieczę nad żywieniem w rodzinie, w szpitalach, więzieniach, koszarach, obozach letniskowych i t. p. Zwłaszcza potrzebną jest ta znajomość gospodyniom domu, kierowniczkom pensjonatów i t. p., w szpitalach bowiem, koszarach i innych tym podobnych skupiskach, pieczę nad żywieniem ma przeważnie lekarz.

W znacznym stopniu na rozszerzenie się zainteresowania odżywianiem, wpłynęła wojna światowa. W niektórych krajach, przede wszystkim zaś w Niemczech, zmuszonych przez czas dłuższy do samowystarczalności, poczyniono nad składnikami pokarmów szereg doświadczeń, które wyświetliły ich rolę w racjonalnym odżywianiu.

Ponieważ zadaniem pokarmu jest wytworzyć w ciele energię, dać materiał rosnącemu organizmowi do silnej, normalnej budowy, oraz zastąpić zużyte tkanki nowymi, musimy się zapoznać w pierwszym rzędzie z głównymi elementami składającymi ciało człowieka, przy czym równocześnie poznamy również niektóre składniki zawarte w naszych pokarmach.

(D. c. n.) *T. W.*

ARTRETYZM

Artretyzm, inaczej dna, jest chorobą wadliwej przemiany materii i wynika z nadmiernego gromadzenia się kwasu moczowego we krwi, tkankach i stawach (obrzęki stawowe). Kwas moczowy powstaje z ciał purynowych, znajdujących się w pokarmach mięsnych, zwłaszcza przyrządzanych z narządów wewnętrznych zwierząt, w pokarmach strączkowych i innych podanych w tabeli, oraz z komórek naszego organizmu, które stale ulegają rozkładowi, dając materiał do tworzenia się kwasu moczowego. Z tego wynika, że na tworzenie się kwasu moczowego, działają przyczyny zewnętrzne, t. j. pokarmy zawierające ciała purynowe i przyczyny wewnętrzne, czyli rozpad komórek ustrojowych.

Artretyzm jest najczęściej chorobą dziedziczną, powstałą na skutek spożywania nadmiernej ilości mięsa, nadużywania alkoholu lub zatrucia ołowiem.

Objawy tej choroby bywają bardzo różne. Niekiedy występuje ona w postaci ostrej, przewlekłej np. zapalenie stawów, co spotykamy zarówno u osób otyłych, jak wychudzonych.

W leczeniu artretyzmu, podobnie jak i w innych chorobach przemiany materii zasadniczą rolę odgrywa leczenie dietetyczne.

Nic też dziwnego, że często spotykamy się z tym zagadnieniem w pismach fachowych i wskazaniach lekarzy, którzy wykazują konieczność zastosowania racjonalnego żywienia, mającego leczyć nie tylko chorych już artretyków, lecz nawet zapobiegać ewentualnemu rozwojowi tej choroby w średnim wieku.

Leczenie dietetyczne daje nadzwyczajne rezultaty i, aby udostępnić czytelnikom zapoznanie się z racjonalnym przyrządzaniem posiłków dla artretyków, dołączam w niniejszym artykule tabelę dietetyczną, ilustrującą całe zagadnienie w skróconej formie. W diecie dnowej nie tylko bowiem znaczy gatunek mięsa, ale również i sposób jego przyrządzenia. Tak np. mięso smażone (zabronione) zastępujemy gotowanym, które można podać w różnych formach np. pasztecików, krokiecików, budyni i t. p.

Ryby podajemy wygotowane i duszone z jarzynami. Jarzyny przyrządza się na surowo lub gotuje na parze. Najwłaściwszymi leguminami są owoce surowe, kompoty, jabłka zapiekane, kremy, galaretki owocowe i t. p. Zupy gotujemy na wywarze z jarzyn, a dla nadania im ostrzejszego smaku przysmaża się jarzyny na maśle i rozprowadza wywarem z ziemniaków. Zupa grysikowa, jako nieco mdła, gotuje się w ten sposób, że grysik w stanie surowym przysmaża się uprzednio na maśle.

Druga tabela podaje szereg codziennych jadłospisów dla osób wychudzonych i otyłych, cierpiących na artretyzm.

OGÓLNA TABELA WSKAZAŃ DIETETYCZNYCH

Choroby	Potrawy wskazane	Potrawy wzbronione	Rodzaj diety	Ogólny sposób przyrządzania	Uwagi
Artretyzm dna Skaza dnowa	Zupy bez wyciągów z kości tylko na wywarze z jarzyn. Kasze, mleko, mięso białe gotowane, cukier, pieczywo czerstwe pszenne. *Tłuszcze:* masło, śmietanka, oliwa. *Jarzyny:* zasmażane, sałaty, surówki, kapusta surowa, paszteciki, krokiety, budynie z jarzyn i mięs gotowanych. *Desery:* Kremy, ciastka biszkoptowe, deser. z orzechami z jaj. Ilość mięsa wdłg. wskazań lekarza.	Narządy wewnętrzne: grasica, wątroba, nerki, mózg, płuca, ozór, flaki. *Ryby:* sandacz, sardele, szproty, śledź. *Używki:* kakao, czekolada, kawa, herbata, drożdże. *Przyprawy i alkohol. Mięso:* czarne smażone, pieczone i duszone. *Zupy:* na kościach, rosoły. *Jarzyny:* strączkowe, zawierające dużo ciał purynowych. Szczaw, szpinak i pomidory. Ciasta drożdżowe.	Bezpurynowa z ograniczeniem białka.	Jarzyny zasmażane, sosy i zupy na wodzie z ziemniaków lub wywarze z jarzyn. Pożywność można podnieść przez dodanie parmezanu. Kaszki zacierane.	Zaburzenia w przemianie purynowej. Wypadanie soli kuch. mocz. i osadzanie się ich w stawach. Leczyć: w Busku, Ciechocinku, Druskienikach, Gołczakowicach, Iwoniczu, Krynicy, Krzeszewicach, Lubieniu, Morszynie, Solcu, Piszczanach, Trenczynie.

JADŁOSPISY DIETETYCZNE

I. Tabela w okresie lżejszych objawów

Nazwa choroby	Śniadanie I.	Śniadanie II.	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza i kaloryczna B. T. W. K.
Artretyzm osobnik wychudzony I.	Kawa „Hag" ze śmietanką, bułki, sucharki, masło, dżem owoce.	Herbata ze śmietanką, bułki, masło, miód.	Zupa grysikowa zasmażana, ryby z jarzynkami gratynowane, ziemniaki, kompot w kształcie jeża.	Herbata ze śmietanką, biszkopciki.	Jaja w koszulkach, sos, ziemniaki, ryż z jabłkami.	94,14 126,44 744,09 4.528 Cena 3.28 Zł na osobę.
II.	Herbata ze śmietanką, pieczywo, dżem, masło, owoce.	Jaja w szklance po wiedeńsku, bułki, masło.	Zupa jarzynowa, sałatka z jarzyn, pierogi z twarogu, budyń orzechowy z szodonem.	Herbata z mlekiem, bułki, masło, dżem.	Ryż zapiekany, kompot owocowy.	Białka: 93.05 Tłuszcz: 180.39 Węglow: 638.05 Kalorii: 4.333,5 Cena: 2,89 Zł na osobę.
III.	Herbata ze śmietanką, bułki, ciasto, masło.	Sałata z marchwi, sucharki.	Zupa ziemniaczana ze śmietaną z grzankami, kotlety z jaj z sosem pomidorowym, ziemniaki, szarlotka.	Herbata ze śmietanką, biszkopciki.	Sparagi lub kalafior z masłem, babka puchowa z manny z sokiem owocowym.	
Artretyzm osobnik otyły. I.	Kawa „Hag" chleb Grahama miód.	Owoce.	Zupa mleczna, grysikowa, pierogi ruskie, jabłka pieczone.	Herbata z mlekiem sucharek.	Ziemniaki purée, sałata zielona, kompot, na noc kwaśne mleko.	Białko: 96,02 Tłuszcz: 49,97 Węhlow: 688.99 Kalorii. 2360,74.
II.	Herbata z mlekiem, chleb Grahama, dżem.	—	Zupa owocowa, pulpety cielęce z mięsa gotowanego, marchewka, ziemniaki, kompot.	Herbata sucharki, miód.	Kalarepka faszerowana ryżem, surówka owocowa.	
III.	Kawa „Hag" Graham miód.	—	Zupa selerowa, kura gotowana, sałata z jarzyn, kompot lub galaretka.	Herbata z mlekiem Graham, dżem.	Jarzyny po francusku, ziemniaki, muss owocowy.	

Maria Słomkówna.

Pielęgnowanie w chorobach przewlekłych w domu

IV. ODŻYWIANIE

O ile nie ma specjalnych wskazań lekarskich, odżywianie powinno być pożywne, nie różniące się od normalnego jedzenia ludzi zdrowych. Lepiej tylko odżywiać chorego częściej, a w mniejszych ilościach, oraz nie podawać pokarmów zbyt ciężko strawnych Należy też ściśle przestrzegać punktualności w podawaniu posiłków, podawać je w sposób staranny i estetyczny. Należy dopilnować temperatury potraw, te które mają być gorące niech nie będą letnie, tak samo te, które mają być zimne. W miarę możności urozmaicać pożywienie, dawać dużo owoców, kompotów, płynów, gdyż przeciwdziałają one obstrukcji.

Jeżeli chory ma tendencję do obstrukcji należy bardzo przestrzegać regularności w posiłkach, podawać szklankę zimnej wody rano na czczo, albo ze śliwek suszonych, figi lub łyżkę miodu. Tylko w ostateczności należy uciekać się do środków aptecznych, gdyż te wywołują szybko przyzwyczajenie, co zwiększa obstrukcję. Przy konieczności stosowania środków najlepsze, gdyż nie wywołują przyzwyczajenia i działają czysto mechanicznie, są: Nujol i płynna parafina, które podaje się oziębione, a dla zagryzienia przykrego smaku można dać kawałek cytryny.

Z pewnością wiele osób chciałoby mieć pod ręką poradnik, do którego mogłyby zajrzeć w razie wątpliwości. Dobry, zwięzły opis zabiegów wykonywanych przy chorym zawiera pierwsza część książeczki pod tytułem „Zabiegi Pielęgniarskie" pod redakcją Teresy Kulczyńskiej i Hanny Chrzanowskiej. Poradnik ten jest tani, bo kosztuje 1 zł. 50 gr. a zamówić go można w administracji czasopisma Pielęgniarka Polska, Kraków, Świętego Krzyża 11.

Najlepszym i najłatwiejszym sposobem nauczenia się pielęgnacji chorego jest obserwacja fachowo wykonywanych zabiegów. Radzę zatym tym, którzy mogą — wziąć pielęgniarkę z ukończoną szkołą, a ona chętnie nauczy codziennych zabiegów. Dlatego podkreślam, że pielęgniarka ma mieć ukończoną szkołę, ponieważ aby kogoś nauczyć, samemu trzeba dobrze umieć. Myślę, że gdzie warunki materialne są ciężkie, tam absolwentki szkół z pewnością nauczą wykonywania zabiegów bezinteresownie, lub za bardzo niewielką opłatą.

Utrzymywanie czystości i wszystkie zabiegi, które mają fizycznie ulżyć choremu są niezmiernie ważne, należy jednak pamiętać, że niemniej doniosłe znaczenie ma opieka nad psychiką chorego, którą trzeba wykonywać równie troskliwie i systematycznie.

Chorego trzeba zająć, naturalnie w miarę jego możliwości i upodobań. Trzeba mu jakoś urozmaicić dzień i dać dostępną dla niego rozrywkę, zawsze pamiętając o tym, aby chorego nie zmęczyć i nie przeciążyć. Wielką pomocą przy tym jest radio, dzięki rozmaitości swoich audycji. Książka, która dla wszystkich może być przyjacielem, jest nim przede wszystkim dla chorego. Należy jednak dobierać mu lekturę starannie, unikając książek, które mogłyby wywołać przygnębienie. Trzeba również uważać, żeby książka miała wygodny nie za ciężki format, o ile chory może sam czytać.

Jeżeli chory nie może sam czytać, a nikt z domowników nie ma czasu na codzienne czytanie, można się zwrócić do stowarzyszeń, które zajmują się pracą społeczną, jak na przykład harcerstwo, sodalicje, komitety parafialne itp.

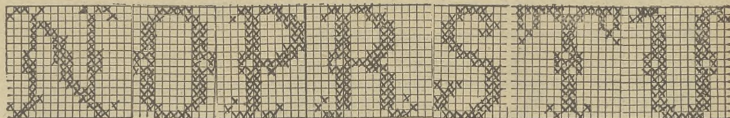
Dbając o spokój chorego, należy ustalić z rodziną i znajomymi dnie i godziny odwiedzin, aby uniknąć zbyt wielkiej liczby gości w jednym dniu, co zmęczyłoby chorego i długich przerw w odwiedzaniu, co wywołuje w nim poczucie osamotnienia i znudzenie.

W związku z poczuciem osamotnienia i tak częstą u chorych świadomością, że nikomu nie są potrzebni, należy znaleźć im jakieś bardzo łatwe, niemęczące prace, które mogliby robić dla innych. Na przykład: robienie ciepłych rzeczy dla biednych, zabawek dla dzieci itp.

Choroba w wielu ludziach budzi lub zwiększa religijność. Ponieważ dla chorych wierzących, możność odbywania praktyk religijnych, jest wielkim ukojeniem, otoczenie powinno i tutaj niezależnie od własnych poglądów przyjść z delikatną pomocą i umożliwić choremu przyjmowanie Sakramentów Św. Zwracam na to uwagę dlatego, że chorzy niejednokrotnie krępują się wyjawić swe pragnienia i otoczenie winno w sposób subtelny przejawić swoją dobrą wolę dopomożenia im w tych sprawach.

Pielęgnacja chorego, poza przykrymi nieraz usługami, których wymaga, zmusza nas do ustawicznego opanowywania się, aby nie okazać choremu zniecierpliwienia, ale stale traktować go z serdeczną wyrozumiałością. Jeżeli chory spostrzeże, że opieka nad nim sprawia nam przykrość, pielęgnacja nasza stanie się mu uciążliwa, a przez to nie osiągnie w pełni celu przyniesienia jak najwięcej ulgi cierpiącemu. **J. K.**

Absolwentka Krakowskiej Szkoły Pielęgniarskiej.



WIELKA AKCJA PREMIOWA dla Sz. Pań PRENUMERATOREK

„PRAKTYCZNEJ PANI"

Z dniem 1 grudnia r. b. rozpoczynamy przyjmowanie prenumerat rocznych na rok 1939 na specjalnych warunkach:

I) Cena prenumeraty rocznej wpłacanej w czasie od 1 grudnia r. b. do 31 stycznia 1939 r. wynosić będzie

zł 10.—

Od ceny powyższej nie ma żadnych dalszych ulg i prenumeraty mające uczestniczyć w premiowaniu, winny być wpłacane wyłącznie jednym z poniższych sposobów:

1) do Kasy Centrali Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87, lub Filii: Świętokrzyska 17 m. 3;

2) Przekazem rozrachunkowym rozr. Nr. 636;

3) Przekazem pocztowym pod adr. Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

II) Każda 50-ta prenumeratorka, spośród wpłacających prenumeratę roczną, otrzyma

bon wartości 20 zł

za który będzie mogła nabyć towarów według swego wyboru do wysokości powyższej kwoty w **Domu Towarowym Bracia Jabłkowscy**, w Warszawie, ul. Bracka Nr 25. Sz. Panie Prenumeratorki, zamieszkałe poza Warszawą, będą mogły zamówić potrzebne Im przedmioty z dostarczonego przez nas katalogu wymienionej firmy. Premie te będą przyznawane co tydzień i natychmiast rozsyłane, aby umożliwić szybkie wykorzystanie ich przez osoby nagrodzone.

III) Każda 25-ta prenumeratorka, wpłacająca prenumeratę roczną, będzie miała prawo tytułem premii **do bezpłatnej 3-miesięcznej prenumeraty** jednego (według swego uznania) z niżej wymienionych czasopism kobiecych, wydawanych przez Tow. Wyd. „BLUSZCZ", a mianowicie:

„Bluszcz" — społeczno - literacki tygodnik kobiecy.

„Dziecko i Matka" — dwutygodnik poświęcony zdrowiu i wychowaniu dziecka.

„Ja to zrobię" — dwutygodnik poświęcony robotom ręcznym.

„Kobieta w Świecie i w Domu" — wytworny dwutyg. poświęcony życiu domow., towarzysk. i modzie.

IV) **Każda** prenumeratorka opłacająca roczną prenumeratę otrzyma **zupełnie bezpłatnie** „Kalendarz dla Kobiet na rok 1939" wydany przez Tow. Wyd. „Bluszcz" (zawierający około 320 stron tekstu) w którym Panie znajdą wszystko, co inteligentną kobietę może interesować.

V) Poza tym nastąpi wylosowanie między wszystkie roczne prenumeratorki czasopism wydawanych przez Tow. Wyd. „Bluszcz"

10-ciu specjalnych cennych premii.

5 premii zostanie rozlosowane w dn. 20.XII.1938 pomiędzy prenumeratorki, które opłaciły prenumeratę roczną w czasie od 1 do 20.XII. b.r., a 5 pozostałych — po zakończeniu akcji, to znaczy 31.I.1939 r.

Wykaz tych premii ogłosimy w następnym numerze naszego pisma.

Zapraszamy więc do wpłacania rocznych prenumerat i życzymy szczęścia przy premiowaniu.

TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „B L U S Z C Z"

Prace ogrodnicze w grudniu

W ogrodzie owocowym. Do chwili, gdy ziemia nie zamarzła, należy wykańczać nawożenie obornikiem, który przykopuje się, lub przyoruje. Trzeba mieć to na uwadze, że drzewa niezasilane przestają owocować. Drzewa pestkowe można wapnować, co daje bardzo dobre rezultaty.

Przystąpić należy do cięcia i prześwietlania koron u jabłoni i grusz, drzew pestkowych nie tnie się, usuwając tylko suche gałęzie i starsze bardzo gęsto rosnące. U drzew zapuszczonych trzeba zmniejszyć ilość gałęzi, aby dopuścić światło i powietrze; do cięcia wybiera wtedy gałęzie starsze, jako dające owoce gorsze. W czynnościach tych musimy być jednak ostrożni, aby nie powycinać zbyt wiele gałęzi, co znacznie może osłabić drzewo.

Rany po ucięciu grubszych gałęzi wskazane jest zasmarować maścią ogrodniczą, lub nawet smołą. Odnowić opaski lepowe dla łapania szkodników. Czyścić pnie drzew owocowych ze spękanej kory, przy której kryć się może wiele szkodników. Korę niszczyć oraz jajeczka i gniazda z oprzędów różnych owadów.

W ogrodzie warzywnym. Wykańczać prace uprawowe, a przede wszystkim przekopywanie, jeżeli mrozu jeszcze nie ma, zostawiając ziemię w ostrej skibie. Przerabiać kupy kompostowe, dodając jednocześnie wapna.

Przepatrywać złożone w piwnicy warzywa i usuwać nadpsute. Zadołowane warzywa, o ile pogoda bezmroźna, wietrzyć w miarę możności, jeżeli zaś nadejdą mrozy, trzeba kopce lepiej opatrzyć, dosypując grubiej ziemi. Cebulę przechowywaną na strychu w razie mrozów okrywać matami, lub słomą. Przeglądać i porządkować zebrane nasiona, oraz pomyśleć o ich uzupełnieniu. Prowadzić walkę i tępienie szczurów i myszy.

W ogrodzie ozdobnym. Przekopywać i zasilać ziemię pod krzewami ozdobnymi. Trawniki można zasilać kompostem, lub zlewać gnojówką, albo też zastosować nawozy sztuczne, rozsypując je na powierzchni. Na 1 metr kwadratowy trawnika należy dać 40—60 g tomasówki i 60—80 g kainitu.

Jeśli ziemia jeszcze nie zamarzła można sadzić i przesadzać drzewa i krzewy. W czasie ładnej pogody rozpocząć przecinanie i prześwietlanie krzewów, oraz koron niektórych drzew ozdobnych. W razie opadu śnieżnego w większej ilości trzeba strząsać śnieg z gałęzi drzew, aby nie uległy złamaniu pod ciężarem.

Sprawdzać osłony na delikatniejszych roślinach, które były okrywane, oraz na cebulkach kwiatowych, posadzonych przed zimą w ziemię.

W pokoju. Rośliny w mieszkaniu podlewać umiarkowanie, nie dopuścić jednak do ich przesuszenia. Przesuszenie może łatwo nastąpić zwłaszcza u tych roślin, które mają ziemię wrzosową, lub liściową np. azalie, araukarie itp. Jeżeli zauważymy, że rośliny są zbyt suche, trzeba doniczkę całą aż po brzegi wstawić do wody i trzymać dotąd aż ziemia całkowicie nasyci się wodą (przestaną się wydzielać pęcherzyki powietrza).

Kaktusy trzymać sucho. Epiphyllum — kaktus, który kwitnie w zimie zwykle przed Bożem Narodzeniem, pokrywając się mnóstwem amarantowych kwiatków, należy przenieść do cieplejszego pokoju, postawić możliwie na słonecznym oknie i starać się nie ruszać z miejsca.

Azalie, kliwie i kamelie przenieść do cieplejszego pokoju, gdy wytworzą się i nabrzmiewają pączki. Można wysiać w doniczkach ustawionych blisko okien — koper i szczypiorek na gospodarski użytek.

Piwnica i spiżarnia. W dnie bezmroźne piwnice wietrzyć. Owoce na półkach trzeba przeglądać i usuwać trochę nadpsute, aby nie zarażały innych. Jeżeli zauważymy, że owoce marszczą się, będzie to dowodem, że w piwnicy jest za sucho, można zaradzić temu, lekko skrapiając podłogę wodą.

W spiżarni przeglądać kompoty i konfitury, gdy spostrzeżemy pleśń na wierzchu, trzeba zdjąć ją ostrożnie, najlepiej przy pomocy kawałka czystej waty tak, żeby nie przenieść jej w inne miejsce. Po oczyszczeniu z pleśni dobrze jest położyć na wierzchu kawałek papieru przesyconego spirytusem.

Inż. Janina Honczarenkowa

Kącik dla dzieci

LEŚNA LOTERYJKA

Mama Ali zna na pamięć
opowiastki i bajeczki,
mamusinych bajek słucha
Ala, piesek i laleczki.
Dziś mamusia opowiada
śliczną leśną historyjkę
o zwierzątkach, które w lesie
urządziły — loteryjkę.
Jakie dali śliczne fanty
jeżyk, sroczka, wiewióreczka,
jak numery zając pisał,
zamiast kartek — na listeczkach.
Jak wiewiórka się cieszyła,
jak się jeżyk śmiał z uciechy,
bo czerwone wygrał jabłko,
a wiewiórka trzy orzechy.
Pannie sroczce się dostało:
wachlarz z piórek i dwie szyszki,
pan zajączek wygrał rzepkę,
miarkę żyta — polna myszka.
Ile było przy tym śmiechu,
żartowania, wrzawy ile!
Tylko złościł się pan lisek,
bo wyciągnął pusty bilet.

K. Legotke.







Pasieka w grudniu

W tym miesiącu nie ma roboty w pasiece i największą troską pszczelarza jest zapewnić pszczołom spokój niczym nie zakłócony. Strzec je więc trzeba przed najściem zwierząt lub ptactwa domowego, starać się nawet jak najmniej chodzić w pobliżu ulów, żeby żaden hałas nie przerywał ich spoczynku zimowego. Jednak co kilka dni trzeba sprawdzić stan ulów, w razie dużego śniegu odczyścić wyloty, aby śnieg nie tamował wentylacji, a w czasie odwilży przysłuchiwać się, jak który rój się odzywa. Głośne buczenie wskazywać będzie, że pszczołom jest za gorąco, wtedy na parę godzin w południe należy uchylić daszek lub odsunąć boczną poduszkę. Jeśli pszczoły są głodne, poznajemy po tym, że odzywają się cichutko, to trzeba je podkarmić. Zamknąwszy siatką wylot, przenosimy taki ul do ciemnego, umiarkowanie ogrzanego pomieszczenia i tu rozpoczynamy podkarmianie.

Najzdrowiej dla pszczół i najwygodniej dla ich właściciela użyć do tego celu syropu z cukru, gdyż ten nie tak łatwo jak miód podlega fermentacji. Przygotować trzeba syrop w proporcji na 1 kg cukru 2 i pół szklanki wody, rozpuszczając cukier na wolnym ogniu i starannie szumując. Gdy syrop przestygnie, lecz jest jeszcze ciepły, podaje się go na podkarmiaczce. Można też syrop nalać wprost w plaster. Wyjmuje się wtedy z gniazda plaster i trzymając pochyło, nalewa syrop w komórki, rozprowadzając go przy tym palcem, aby cały plaster był z jednej strony wypełniony. Żeby syrop z komórek się nie wylał, gdy będziemy napełniać drugą stronę, trzeba komórki napełnione przykryć bibułą, namoczoną w wodzie. Ponieważ w czasie zimy rój spożywa około 1 kg miodu i więcej w ciągu miesiąca, więc trzeba mu tyle cukru poddać, aby przetrzymał do wiosny, to jest najmniej 4—6 kg cukru. Po kilku dniach, gdy podkarmianie już skończone, wynosimy ul do chłodnej sieni, żeby pszczoły zgromadziły się w kłąb i gdy nie ma zbyt ostrego mrozu po paru dniach stawiamy na swoje miejsce.

W celu zabezpieczenia pszczół przed myszami, trzeba wyloty zaopatrzyć drutem na krzyż złożonym, aby nie mogły dostać się do ula. Myszy są groźnymi wrogami pszczół. Dostawszy się do ula, zjadają woszczynę i pszczoły, czyniąc przy tym wiele hałasu, czym zaniepokojone pszczoły rozchodzą się z kłębu i giną z zimna. Najwięcej trzeba strzec ule w stebnikach, gdzie systematycznie zakłada się łapki i truciznę, gdyż wpuszczanie kota jest niedopuszczalne ze względu na to, że skacząc po ulach, niepokoiłby pszczoły.

Gdy po stuknięciu w ul, usłyszymy równy, cichy szum, wtedy możemy być pewni, że pszczołom nie dzieje się żadna krzywda i dobrze przetrwają zimę. Zimowe miesiące trzeba wykorzystać, aby przygotować nowe ule i zapas ramek. Jako najlepszy materiał na ule można uważać słomę, która pod wieloma względami przewyższa drzewo. Słoma w lecie mniej się nagrzewa, a w zimie nie przepuszcza zimna, dzięki temu, że każde jej źdźbło zawiera warstwę izolacyjną powietrza. Dla zachowania tej własności trzeba do roboty ulów używać słomy prostej, a nie pogniecionej. Wyrób koszki słomianej nie jest trudny, trzeba tylko do tego sporządzić rodzaje drewnianego prawidła, na którym poszywa się wałki ze słomy, uprzednio doskonale oczyszczonej z kłosów i równo złożonej.

Sosnowe drzewo jest najlepsze do roboty uli, za to ramki powinno się sporządzać z drzewa lipowego. Drzewo musi być dobrze wysuszone i niezbyt smolne. Zwykle robi się ule o podwójnych ścianach, a przestrzeń między nimi wypełnia mchem lub słomą. Dobre są też ule o cienkiej drewnianej ścianie, pokrytej słomianą matą. Taki ul nie rozpala się w lecie, a w zimie jest cieplejszy.

Co do zapasów woszczyzny w ramkach, to najlepiej przechowywać je na strychu, powieszone na dwóch tyczkach, na których opiera się górna beleczka. Ażeby uchronić je przed motylicą, trzeba je wysiarkować. Dym z siarki niszczy skutecznie wszelkie zarodki.

W stebnikach pilnować, aby temperatura nie przekraczała + 5°C i w takim wypadku chłodzić je przez otwieranie wietrzników. *H. P.*

Kilka potraw adwentowych

PIERÓG Z RYBY

Wziąć ¾ kg okoni lub szczupaka, oczyścić ze skóry i ości, mięso zemleć, dodać ośrodek dwóch bułeczek wymoczonych w wodzie lub mleku, łyżkę masła, trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela szczyptę dla zapachu. Do szklanki ryżu ugotowanego na sypko dodać 2—3 grzybki suszone, ugotowane i posiekane. Masę rybną rozwałkować, włożyć w środek ryż i kawałek masła wielkości orzeszka, zawinąć masą jak struclę posmarować masłem, upiec. Podać z sosem pomidorowym.

RYBA PO GRECKU

Do przygotowania ryby w ten sposób nadają się dobrze wszelkie resztki ryby gotowanej a nawet smażonej obranej ze skóry. Kawałki ryby gotowanej wystarczy oczyścić ze skóry i ości, smażoną po obraniu można jeszcze przelać gorącą wodą, dobrze osączyć.

Na szklankę resztek z ryby weźmiemy: 1 cebulę, 1 pietruszkę, 1 pora, 2 marchewki, kawałek selera, głąbik z kapusty. Jarzyny uszatkować i w małej ilości bulionu ugotować na miękko, kładąc pora i cebulę podkoniec, wygotować prawie do sucha, dodać 3 łyżki purée z pomidorów z puszki, zagotować, posmakować, dobrać ew. solą o ile bulion był nie słony, zalać rybę, oziębić, podawać nazajutrz gdy nasiąknie sosem. Bulion do podlewania jarzyn musi być chudy, nie można go zatem zastąpić rosołem.

GRZANKI Z RYBĄ I GRZYBAMI

Resztę ryby smażonej, ze skórką, obrać starannie z ości i drobno posiekać, ale nie mleć. Ugotować w małej ilości wody 2—3 grzybki (na szklankę resztek ryby), albo 5 dk pieczarek udusić, posiekać, zmieszać z rybą, dodając dla spoistości zasmażkę zrobioną z ½ łyżki masła, ½ łyżki mąki, łyżki tartego sera litewskiego, szwajcarskiego, odrobiny wody, aby miało gęstość musztardy.

Obrumienić na maśle 10 plasterków wczorajszej bułki długiej, nasmarować jeszcze gorącą masą, skropić ją masłem, zapiec krótką chwilę.

PUREE Z CYKORII

Ugotować ½ kg cykorii w osolonej wodzie, osączyć a nawet wycisnąć z wody, przetrzeć przez sito. Dodać starannie przetartych ziemniaków mniej więcej 1/3, dobrze zagrzać. Bardzo smaczna jarzyna do pieczeni.

Odpowiedzi Redakcji

Stałej prenumeratorce z Dro...

Istnieje w Warszawie Miejska Szkoła Położnych przy ul. Karowej 2 a. Kandydatki przyjmują od lat 18 do 35 z ukończoną szkołą powszechną. Potrzebne świadectwo zdrowia, odpis metryki urodzenia, oraz świadectwo moralności. Podania przyjmują do 15 września. Kurs rozpoczyna się 1 października i kosztuje zł 200.

Pani El-De

Monogramy do płaszczów są już obecnie mniej modne. Ogłoszenie umieścimy.

Pani M. O. O. z Torunia.

Zasadniczo nie mamy nic przeciwko projektowi Sz. Pani, z góry jednak trudno coś na pewno odpowiedzieć.

Pani J. R.

Przykro nam bardzo, że wiele prenumeratorek nie zdaje sobie dokładnie sprawy ze sposobu rozdzielania premii, co wywołuje niezadowolenie i rozgoryczenie. Wobec wielkiej ilości prenumeratorek, przydział premii odbywa się drogą losowania, na co już nie możemy mieć wpływu, zależy to już wyłącznie od losu.

P. Hugo z Krakowa

Kostium narciarski był w nr 46, w nr 52 będzie kostium ślizgawkowy ze spódniczką — spodniami. Gdyby Sz. Pani nie odpowiadał, możemy każdej chwili przesłać wykrój według miary w cenie 1.50, plus 30 gr porto.
Adres żądany brzmi: Wadowice — Gorzeń Górny.

POSADZKI DĘBOWE

P. Kresowianka.

Posadzek dębowych w ogóle smarować się nie powinno, ponieważ ciemnieją. Chcąc przyciemnić jasne meble dębowe, ustawiamy je w cieniu i umieszczamy obok miseczkę z amoniakiem, jak z tego widać, w pokojach zaciemnionych dąb szybciej ciemnieje, a dolewanie amoniaku do wody, przeznaczonej do szorowania, wywoła podobny skutek.
Jedyny sposób utrzymania jasnej, lśniącej posadzki, to, jeżeli jest zapuszczona i ściemniała, poddać ją wiórkowaniu, przetrzeć benzyną i zaciągnąć pastą bezbarwną dobrej marki w pudełku albo przyrządzić ją w domu. Rozpuścić w kamiennym garnku mierzącym około 2 litrów, albo w odpowiednim naczyniu blaszanym, dającym się następnie szczelnie przykryć, 20 dk wosku pszczelnego lub ziemnego i 10 parafiny. Żeby nie przypalić, wstawić naczynie w rondel z gotującą wodą i grzać aż do rozpuszczenia. Zestawić od ognia, a najlepiej wynieść do drugiego pomieszczenia, gdzie nie ma w pobliżu płomienia i wlać pół litra terpentyny jasnej i tyleż benzyny zwykłej, wymieszać i, jeżeli nie ma być zaraz użyte, szczelnie przykryć, gdyż benzyna się ulatnia. Przecierać posadzkę ścierką zwilżoną terpentyną, a w razie potrzeby gruntowniejszego sprzątania, umoczoną w benzynie pół na półz terpentyną, nigdy zaś w wodzie.
Można również zrobić doskonałą pastę bez benzyny i bez podgrzewania, tylko zrobienie jej wymaga 2—3 dni. Nastrugać ½ kg wosku albo cerezyny, która jest tańsza, wsypać w gąsiorek, nalać litr dobrej terpentyny lub lepiej terpentyny pół na pół z benzyną, codziennie butlą dobrze zakorkowaną potrząsać, aż się zupełnie rozpuści.
Po nasmarowaniu pastą, zanim całkowicie wyschnie, przecierać szczotkami do froterowania w celu lepszego rozprowadzenia pasty. Pastować zawsze od okien, żeby mieć światło na robotę i nie deptać świeżo zaciągniętych miejsc, tylko wycofywać się ku drzwiom.
O ile nie mamy kogoś kompetentnego, ktoby podłogę wywiórkował, można ją uszorować kawałek po kawałku wzdłuż słojów w drzewie szczotką ryżową maczaną w terpentynie. Umyte miejsce natychmiast przetrzeć trocinami z miękkiego drzewa, żeby zebrać brud. Szczotkę z brudu ocierać gałganem. Na pokój rozmiaru 20—25 metrów kwadratowych nie powinno wyjść więcej jak 1½ kg terpentyny. Jak tylko z lekka podeschnie, zaciągać, nie czekając aż się znów zakurzy.

PUSZEK ŁABĘDZI

Najlepiej wyprać w benzynie, wytrzeć płatkiem białym do czystości, związać końce żeby ze sznurka nie spadł i powiesić na sznurku w oknie, żeby wyschł. Często wstrząsać, żeby się stał puszysty.

Pani Marii T. ze Lwowa.

Cebulę należy związać w pęczki lub wianki i wieszać w suchym, chłodnym miejscu, a przetrzyma się do wiosny. Marchew, buraki układać warstwami na piasku, tak żeby do siebie nie dotykały, a następnie posypać piaskiem dość grubo, piasek musi być zupełnie suchy.

PIERNIK BEZ MIODU

Ćwierć kg cukru zalać wodą (mniej nieco niż ⅓ szklanki), ugotować na karmel koloru ciemnego miodu. Drugie ćwierć kg cukru rozpuścić w szklance wody, wlać gorący syrop w karmel, rozgotować na równy płyn. Ostudzić.
Z pół kg mąki, jednego jaja i przygotowanego z karmelem syropu zrobić ciasto, do którego dodać 1—2 łyżeczki korzennej przyprawy, sprzedawanej do miodownika w zaklejonych torebkach.
Wziąć 5 gramów sody oczyszczonej i tyleż proszku spulchniającego, zmieszać razem z korzeniami i dodać do ciasta, dobrze razem wyrobić, żeby się równo rozeszło. Wyłożyć ciasto na wysmarowany masłem papier woskowany, położyć na brytfannę, upiec w gorącym piecu.

MUSZTARDA FRANCUSKA

Na 10 dk mielonej gorczycy bierzemy 5 dk cukru, zmieszać i wyrabiać, dolewając po trochu dobrą oliwę aż się utworzy gęste, tłuste ciasto. Dodać 5 gramów zmieszanego cynamonu z goździkami i rozprowadzić dobrym octem aż się zrobi rzadkawa kaszka. Rozlać w słoiki, zamknąć, postawić na tydzień na ciepłym, ale nie gorącym piecu, żeby zgęstniała i zrobiła się jednolita.

„Steni"

Ponieważ nie wiemy jakimi nićmi haftowana jest serweta Pani, radzimy nasycić plamy amoniakiem, a następnie wyprać w letniej wodzie. Gdyby jednak były jeszcze ślady plam, to trzeba wygotować w wodzie z octem, o ile na to pozwoli jedwab, którym jest haftowana serweta.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

PIERNICZKI

Dodatki: 750 gr mąki pszennnej, 1 i ½ paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 500 gr cukru, 4 całe jajka, 4 łyżki stołowe mleka, 150 gr masła, 250 gr miałko utartych migdałów, 175 gr drobno posiekanej cykaty, ½ do 1 buteleczki olejku cytrynowego D-ra Oetkera, 1 paczka przyprawy korzennej do pierników D-ra Oetkera.

Do przybrania: Kilka migdałów.

Sposób przyrządzania: Zmieszaną z „Backinem" mąkę przesiać na stolnicę, utworzyć pośrodku zagłębienie, do którego się sypie cukier, wbija całe jajka, wyrabiając wszystko tępym brzegiem noża na gładką masę. Dodać mleko i znów wymieszać, dodając kawałkami ostudzone masło. Dodaje się wreszcie wszystkie inne dodatki, posypuje ciasto mąką i wyrabia rękami na ścisłą masę. Elastyczność ciasta zależy od dobrego wyrobienia. Wreszcie rozwałkowuje się ciasto na grubość 4—5 cm, kraje na dowolne kawałki, lub wykrawa kieliszkiem okrągłe pierniczki, kładąc na każdy krążek przepołowiony migdał bez łupinki. Piec należy na oczyszczonej blasze w średnio ogrzanym piecu około 15—20 minut.

Uwaga: Pierniki można też piec na opłatkach.

Podaj bratnią dłoń bezrobotnym

Złóż ofiarę na Pomoc Zimową

Nasza skrzynka

Szanowne Panie!
Jestem wdową z 2-giem małych dzieci, utrzymujemy się z maleńkiej emeryturki. Po wielkich staraniach dostałam zezwolenie na szycie wojskowej bielizny, choć jest to zarobek mały, ale byłaby pewna pomoc. Niestety, nie posiadam maszyny do szycia. Zwracam się więc z prośbą, może by która z Pań mogła mi ofiarować starą a nawet popsutą maszynę, a byłabym bardzo wdzięczna za dopomożenie mi w utrzymaniu dzieci. — Łaskawe oferty proszę kierować do redakcji pod

„Szycie bielizny"

Pianistka, posiadająca ukończone Konserwatorium z odznaczeniem, oraz egzamin pedagogiczny z muzyki, pragnie udzielać lekcji u siebie, lub też chodząc na nie. Panie, które pragną uczyć się gry fortepianowej same, lub też swe dzieci, zechcą się zgłosić telefonicznie 9-21-63 — prosząc pianistkę Helenę G.

Polecam osobę lat 50, zdrową, energiczną, b. uczciwą, kulturalną, miłą w obejściu obznajmioną z gospodarstwem miejskim i wiejskim. Może pomagać w handlu, prowadzić rachunki, wydawać obroki, dozorować udoju krów, prowadzić chlewnię. Zajmie się ogrodem warzywnym i kwiatowym. Może przyrządzać wędliny litewskie itp.
Łaskawe zgłoszenia do redakcji dla

Marii W. z Kresów

Stała prenumeratorka „Praktycznej Pani" zwraca się z prośbą do Szanownych Czytelniczek by dopomogły jej do znalezienia pracy w charakterze nauczycielki — wychowawczyni, mającej dyplom — która przygotowuje z pomyślnym wynikiem do egzaminu do gimnazjum, ma w tym kierunku praktykę i chlubne świadectwa, jest sumienna i uczciwa.
Posadę obejmie od zaraz lub od półrocza.
Zgłoszenia wraz z podaniem warunków i znaczkiem kierować dla H. M. poczta Sękowa 182, pow. Gorlice.

„Pracowity, spokojny, doskonale obznajmiony, przyjmie administrację domu lub kierownictwo składów, garażu, kasjera większej firmy, czy inną posadę, może być na wyjazd. Na żądanie zabezpieczenie hipoteczne. Odpowiedzi do redakcji „P.P." dla

„Odpowiedzialnego".

Może która z Pań czytelniczek mogłaby mi podać adres mej przyjaciółki p. Emilii Turbakówny, b. nauczycielki z Żabinki na Polesiu. Adres mój — Kobryń, Polna 8.

Janina Rafalska

„Potrzebna na wieś dobra, uczciwa, czysta dziewczyna do pomocy w gospodarstwie i znająca się na kuchni. Do obowiązków należy: sprzątanie i gotowanie oraz dój (3 krowy) i karmienie świń (4 — 5 sztuk). Początkowo za pensję 15 zł. Po tym podwyżka. Miejsce do objęcia zaraz. Szybkie zgłoszenia kierować pod adresem p. Komarówka-podlaska, Leśniczówka.

Poszukuję pomocnicy domowej do trzech osób. Kandydatka musi być uczciwa, cicha, spokojna i lubiąca dzieci. Do obowiązków należy sprzątanie, pranie, prasowanie i pomoc w gotowaniu. Mieszkamy na wsi, koszta podróży zwracam z całości. Płaca miesięczna 15 zł.
Adres mój F. Späth. Worochta, Nadleśnictwo.

Serdecznie proszę współczytelniczki o polecenie dobrej służącej dla mojej siostry do Warszawy. Poszukiwana osoba czysta, samodzielnie i smacznie gotująca, w wieku średnim. Wymagania: sprzątanie 3-ch pokoi, pranie i prasowanie (2 osoby bezdzietne), reperacja bielizny i cerowanie. Dom kulturalny i cichy, czasem są goście, więc samodzielnie trzeba się zająć przyjęciem. Mieszkanie nowoczesne, wszelkie wygody. Warunki 40 zł i zwrot kosztów podróży. Wymagane długoletnie świadectwo z poprzednich służb i dobre referencje. Posada do objęcia w jak najprędszym czasie. Oferty proszę kierować do redakcji „dla dyrektorowej z Warszawy" z załączeniem fotografii i znaczka pocztowego oraz życiorysu i odpisu świadectw.



KALENDARZYK
bezpłatnych pokazów

GOTOWANIA ELEKTRYCZNOŚCIĄ

na grudzień 1938 roku

	godz.	
2 Piątek	17	Pokaz p. t. „Ciastka choinkowe i bakalie domowe".
5 Poniedz.	11	Kurs dla Pań Domu (1-szy dzień).
6 Wtorek	11	Kurs dla Pań Domu (2-gi dzień).
	17	Pokaz p. t. „Podarunki św. Mikołaja".
7 Środa	11	Kurs dla Pań Domu (3-ci dzień).
9 Piątek	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (1-szy dzień).
	17	Pokaz p. t. „Potrawy z ryb morskich".
10 Sobota	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (2-gi dzień).
12 Poniedz.	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (1-szy dzień).
13 Wtorek	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (2-gi dzień).
	17	Pokaz p. t. „Wieczerza wigilijna".
14 Środa	11	Nauka przyrządzania ryb i mięsiw (1-szy dzień).
	17	Kurs dla Pomocnic Domowych (1-szy dzień).
15 Czwartek	17	Kurs dla Pomocnic Domowych (2-gi dzień).
16 Piątek	11	Nauka przyrządzania ryb i mięsiw (2-gi dzień).
	17	Kurs dla Pomocnic Domowych (3-ci dzień).
19 Poniedz.	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (1-szy dzień).
20 Wtorek	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (2-gi dzień).
21 Środa	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (1-szy dzień).
22 Czwartek	11	Nauka pieczenia ciast świątecznych (2-gi dzień).
30 Piątek	17	Pokaz p. t. „Jak kuchnia elektryczna ułatwi Pani Domu powitanie Nowego Roku".

UWAGA: Panie pragnące wziąć udział w 2-dniowym kursie pieczenia ciast świątecznych, proszone są o wcześniejsze zgłoszenia (tel. 311-02).

w SALONIE ELEKTROWNI MIEJSKIEJ

ul. Marszałkowska 150,
(wejście od Kredytowej).

Wyniki Październikowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w Nr Nr 41, 42 i 43)

Rozwiązania:

Kryptogram Nr 1: Ziemia zaolzańska należy do Polski.

Konikówka Nr 2: Dobra żona gospodyni dom gniazdeczkiem miłym czyni.

Logogryf Nr 3. Dogi. Orze. Żołd. Nury (wspak). Wrze. Iryd. Zima (wspak). Juni. Male. Ceny (wspak). Buki. — Dożywiajmy biedne dzieci.

Rebus Nr 4: W każdym domu pismo kobiece.

Uzupełnianka Nr 5: Smuga. Karta. Grota. Nacja. Wizja. Klaka. Kopka. Głowa. Palma. Nisza. Mekka. Brama. Bajka. Afera. Miska. Klika. Opera. Bańka. — Urocza polska jesień.

Arytmograf Nr 6: Wyrazy pomocnicze: Arizona. Wójt. Ćmy. Bajka. — Tekst: Ze wszystkich skarbów na świecie największym skarbem jest młodość.

Mozajka Nr 7: Dwór. Okno. Brew. Rewa. Efod. Sicz. Łąki. Ożyć. Włos. Obóz. Król. Olza. Biec. Inch. Erie. Takt. Ivon. Duce. Agag. Lato. Erem. Kuję. Oręż. Mina. Ożóg. Żyro. Evoe. Zbyt. Auch. Pole:— „Dobre słowo kobiety daleko może zaprowadzić szlachetnego męża. — (Goethe).

Rozsypanka Nr 8: Dzieckiem w kolebce kto łeb urwał hydrze młodzieńcem zdusi centaury. Piekłu ofiary wydrze. Do nieba pójdzie po laury.

Bilety wizytowe Nr 9: Guwernantka. Linoskoczka.

Trafne rozwiązania zadań nadesłali:

Z Warszawy: Anaszewska Z. (4 zad.); Błahuta St. (5 zad.); Borkowska L. (6 zad.); Borucka W. (6 zad.); Fundowiczowa A. (6 zad.); Gremlicowa J. (5 zad.); Hryniewicka F. (3 zad.) Kiedrowska M. (3 zad.); Kołodziejówna J. (3 zad.); Kończakowa A. (5 zad.); Korpetowa J. (7 zad.); Kosmowska N. (8 zad.); Kozłowski N. K. (8 zad.); Kralkowska A. (4 zad.); Kraszewska A. (8 zad.); Krysztofik Eug. (9 zad.); Kuklińska M. (4 zad.); Kurysiowa M. (3 zad.); Lewińska W. (7 zad.); Lipińska Cz. (9 zad.); Malewska Ant. (7 zad.); Malewska Z. (7 zad.); Noworolska M. (3 zad.); Pillichowa W. (3 zad.); Rajchert L. (3 zad.); Rolińska Z. (8 zad.); Rucińska R. (8 zad.); Sieradzka H. (6 zad.); Słoniewska J. (9 zad.); Sobocińska H. (2 zad.); Strubel M. (7 zad.); Szymańska G. (3 zad.); Śmiechowska W. (8 zad.); Tarwacka J. (8 zad.); Terpiłowska K. (8 zad.); Traczewska H. (4 zad.); Trybus St. (3 zad.).

OGŁOSZENIA DROBNE

Spełń nakaz serca i sumienia:

Złóż grosz ofiarny na Pomoc Zimową

Przypomnienie drobiowe na grudzień

Jest to właściwie pierwszy miesiąc zimowy, w którym rozpoczynają się mrozy i śniegi, to też drób nasz wymaga szczególniejszej staranności i opieki, aby utrzymać dobry stan zdrowotny i nie obniżyć nieśności. Odpowiednie żywienie z uwzględnieniem zieleniny i dodatków mineralnych, których teraz drób sam sobie nie może znaleźć, kurniki widne, dobrze przewietrzone, zabezpieczone od mrozu i starannie czyszczone stanowić będą o zadawalającym samopoczuciu naszych wychowańców. Trzeba pamiętać, aby karma i woda do picia były zadawane w stanie letnim, a drobiu nie wypuszczać na dwór, gdy silny mróz lub śnieżna zawieja. Wystarczy wtedy kurnik dobrze przewietrzyć, a dla dostarczenia ruchu powiesić w grzebniku buraki lub główkę kapusty i w podściół rzucić trochę ziarna, co skłoni kury do energicznego grzebania.

Jako dodatek mineralny zalecana jest następująca mieszanka:

30 g kredy szlamowej,
30 g mączki kostnej,
30 g węgla drzewnego,
5 g kwiatu siarczanego,
5 g soli kuchennej

doskonale przemieszana w ilości 5 g na sztukę.

W grudniu rozpoczynają nastawiać wylęgarnie na kurczęta, które przy racjonalnym odżywianiu już po sześciu tygodniach stanowić będą materiał rzeźny, będący w tym czasie w dość dobrej cenie. Trzeba jednocześnie pomyśleć o przygotowaniu dla piskląt odpowiedniej ilości zieleniny i w tym celu sieje się owies w płaskie skrzynki, które umieszcza się w ciepłym i widnym miejscu, aby jak najszybciej mieć do rozporządzenia delikatne zielone źdźbła owsiane. Można je zadawać posiekane lub wprost stawiając skrzyneczkę w wychowalni, gdzie kurczęta chętnie będą skubać zieleninę.

Karmienie kurcząt rozpoczyna się w 48 godzin po wykluciu i pierwszym ich pożywieniem powinien być serek z jajka, przygotowany w ten sposób, że surowe jajka roztrzepuje się w mleku, w proporcji 1 jajko na pół szklanki mleka i podgrzewa na wolnym ogniu, dopóki się nie zetnie. Uzyskaną masę odcedza się i następnie zmieszaną z suchą tartą bułką lub gotowanym ryżem zadaje 5 razy dziennie. Po kilku dniach przechodzi się stopniowo na różnego rodzaju mieszanki z drobnych nasion i kasz, zastępując je wreszcie śrutowaną pszenicą, jęczmieniem, kukurydzą. W miesiącach zimowych trzeba bezwarunkowo dawać kurczętom tran po kilka kropli dziennie na sztukę, najlepiej zmieszany z pszennymi otrąbami. Tran zastępuje częściowo brak słońca i chroni kurczęta od rachityzmu, objawiającego się kulawizną i krzywicą nóg. W pierwszym tygodniu życia podaje się do picia czystą przegotowaną wodę, a następnie mleko odtłuszczone, ile wypije, co podnosi delikatność i smak mięsa.

W grudniu trzeba rozpocząć tuczenie indyk na święta. Przede wszystkim powinno się stopniowo odłączać tuczniki od stada, gdyż nagłe odłączenie może wywołać nie tylko brak apetytu wskutek tęsknoty, lecz nawet chorobę, objawiającą się jakby paraliżem. Do tuczenia bierze się jednoroczne indyczki, a indory lepsze są dwuletnie, gdyż wtedy mają już wrodzoną skłonność do tycia. Wszelkie jarzyny, ziarno i plewy są odpowiednim materiałem do karmienia tuczonych sztuk, nieodzownym także dodatkiem do karmy jest drobny żwirek i tłuczony węgiel drzewny, które stawiamy w oddzielnym korytku, aby indyki mogły do woli korzystać z tego dietetycznego środka. Plewy tłucze się z gotowanymi jarzynami na gorąco i podaje rano i w południe tyle, ile zjedzą, na wieczór zać dać trzeba w obfitości ziarno: owies, jęczmień lub kukurydzę. Dobry jest dodatek makuchów do miękkiej paszy. Przed rozpoczęciem tuczenia trzeba indyki zważyć, a następnie co kilka dni kontrolować wagę, aby się przekonać, czy przybywa im na wadze.

Sztuki, których waga nie zwiększa się lub które chudną, trzeba usunąć, gdyż jest to objawem chorobowym. Konieczne jest oddzielenie indyczek od indorów, tuczenie dobrze utrzymanych sztuk nie powinno trwać dłużej niż 2—3 tygodnie. Już w tym miesiącu powinno się zestawić gniazda gęsi do hodowli, pamiętając o tym, że lepsze są do rozpłodu w wieku starszym. Najlepszy gąsior to dwu—trzyletni, gęś natomiast od 4—6 lat. Na jednego gąsiora przeznacza się 4—6 gęsi.

Na chów wybiera się sztuki najbardziej okazałe i typowe dla danej rasy. W grudniu trzeba sprowadzać gąsiory dla odświeżenia krwi, co tyczy się także indyk oraz kaczek, gdyż hodowane w pokrewieństwie karłowacieją i degenerują się.

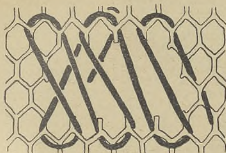
Ponieważ kaczki i podczas mrozu chętnie pluskają się w wodzie, więc dobrze jest umyślnie dla nich oczyszczać z lodu wodę przy brzegu. Żeby ułatwić sobie tę pracę, można rzucić na wodę przy brzegu parę wiązek chrustu, ktróy rano przyciąga się do brzegu, niszcząc w ten sposób cienką powłokę lodową.

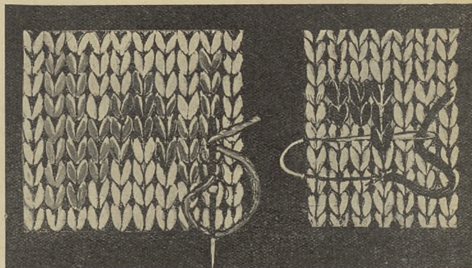
H. P.

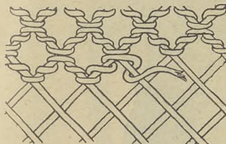
Dalszy ciąg wyników Konkursu październikowego Rozrywek Umysłowych.

Z prowincji: Aleksiewicz H., Rzęsna — Polska (5 zad.); Antoniewiczowa J.. Baranowicze (6 zad.); Anlichowa Eug., Wilejka (6 zad.); Bajdecka R., Sanok (6 zad.); Biłykowa K., Grodno (5 zad.); Bogucka Br., Radom (9 zad.); Bohdanow - Bezkostna M., Stołpce (5 zad.); Bonlange Z., Brwinów (4 zad.); Borowiczówna I., Poznań (9 zad.); Brzezińska M., Mosina (5 zad.); Bujkówna L., Pobiedziska (8 zad.); Bułharynowa R., Milcz (7 zad.); Chronowska Zd., Zielonka (8 zad.); Chruszczowa Olga, Wielkie Oczy (4 zad.); Chudzyńska J., Sierpc (5 zad.); Cichawa G., Radom (9 zad.); Cynarska E., Żywiec (7 zad.); Czaplińska S., Konin (8 zad.); Czarniawska H., Łódź (3 zad.); Czwojdzińska N., p-ta Wesoła (5 zad.); Dąbrowska St., Hrubieszów (5 zad.); Dekutowska A., Przemyśl (4 zad.); Deleżuchowa H., Serokomla (6 zad.); Docenkówna E., Obarów (5 zad.); Drzewiecka M., Sosnowiec (9 zad.); Drzymałowa F., p-ta Torczyń k/Łucka (2 zad.); Duszyńska St., Kowel (2 zad.); Gabrysiowa M., Kraków (5 zad.); Godlewska L., Piotrków (5 zad.); Goździecka J., Brześć n/Bugiem (5 zad.); Górczakówna W., Buk (6 zad.); Grabowska Z., Wyszogród n/Wisłą (9 zad.); Grochołowa J., Kraków (7 zad.); Gruźlewska H., Gdynia (6 zad.); Grysztarowa M., Legaty (8 zad.); Grzechocińska Z., Łowicz (9 zad.); Grzemińska K., Zabrzeg (4 zad.); Grzesińska J., Jarocin (7 zad.); Guzikowska F., Poznań (5 zad.); Halicka J., Ciółkówko (6 zad.); Haniszewska H., Galew (5 zad.); Hermanowiczowa Z., Lublin (5 zad.); Hessnerowa I., Żychlin (6 zad.); Horoszowa M., Trzciniec (6 zad.); Janeczkowa A., Brzeźnica (7 zad.); Janicka Ant., Przemyśl (4 zad.); Jarugowa E., Krzemieniec (5 zad.); Jaroszyńska H., Wilno (8 zad.); Jasińska M., Lwów (7 zad.); Jaworowska Kl., Lublin (8 zad.); Jeszkowa L., Tarnowo Podg. (7 zad.); Kalinowska J., Chojno - Nowe (6 zad.); Karpowiczowa St., Zagnańsk (6 zad.); Kawka M., Sucha - Góra (6 zad.); Kawska Eug., Lwów (7 zad.); Kędzierska E., Łuck (6 zad.); Kieszkówna Z., Katowice (7 zad.); Kleczeńska H., Lwów (6 zad.); Konarzewska Eug., Brześć Kujawski (4 zad.); Kopcikowa G., Lubartów (5 zad.); Koraka St., Wietrzychowice (6 zad.); Kosko H., Pułtusk (8 zad.); Kostrunich M., Sosnowiec (2 zad.); Kotulewska M., p. Domażyr (3 zad.); Krysztofikowa H.; Rembertów (9 zad.); Kucharska Eug., Gdynia (8 zad.); Kuklińskazad.); Cz., Wilanów (4 zad.); Kulikówna Kr., Cieszanów (5 zad.); Kwińcińska J., Poznań (8 zad.); Latomska M., Zwierzyniec (4 zad.); Lewandowska Ant.., Chorzów I (7 zad.); Lilpopowa M., Włochy (7 zad.); Macholska Z., Tarnów (7 zad.); Maciejewska K., Poznań (5 zad.); Majchrzakowa D., Maczki (4 zad.); Majewska J., p-ta Domaniewice (6 zad.); Majewska J.; Sosnowiec (3 zad.); Malczewska F., Kościelec (4 zad.), Malmon M., Radom (5 zad.); Mamakowa G., Grybów (6 zad.); Martynowiczowa L., Równe Woł., (6 zad.); Marzec Eug., Koziegłowy (7 zad.); Melnicka M., Rembertów (9 zad.); Mękowska N., Łódź (6 zad.); Michalska W., Kraków (6 zad.); Michalska W., Mołodeczno (3 zad.); Młynarska H., Drohobycz (5 zad.); Nowacka W., Równe (2 zad.); Nowakowa L., Zakrzówek (4 zad.); Nowakowska K., Poręba (4 zad.); Nowicka K., Opsa (3 zad.); Olendrówna Z., p-ta Sulejów (5 zad.); Olsienkiewiczowa J., Toruń (7 zad.); Pankowska I., Kępno (5 zad.); Patorska M., Częstochowa (6 zad.); Petrykowska Z., p-ta Niewirków (5 zad.); Pilawska D., Rudnik n/Sanem (7 rząd); Piotrowska Aur. Lublin (6 zad.); Płaskota Aur., Kielce (3 zad.); Płaszkow Eug., Białystok (5 zad.); Pławska Z., Falenica (7 zad.); Płócieniakowa G., Włocławek (6 zad.); „Prenumeratorka" — Wielkie Hajduki (4 zad.); Prokopówna Ant., Klewań 2 (6 zad.); Przelaskowska L., Izbica Kujawska (5 zad.); Przeździecka W., Lwów (5 zad.); Raabianka H., Jarząbkowo (7 zad.); Radolakówna I., Poznań (5 zad.); Ratyńska Wł., Stolin (4 zad.); Rotterowa J., Monasterzyska (8 zad.); Rudakowa Br., Molodeczno (4 zad.); Rybczyńska M., Kraków (4 zad.); Sadkiewicz G., Nieczajna (3 zad.); Sąchocka Kr., Kielce (5 zad.); Siekańska H., Sosnowiec (6 zad.); Sirkówna J., Kalembina (5 zad.); Skratałowicz St., Tarnopol (4 zad.); Smoniewska J., Białołęka Dworska (4 zad.); Sochacka H., Dęblin (5 zad.); Solińska K., Bydgoszcz (7 zad.); Sołkiewiczówna A., Suchedniów (4 zad.); Soroczyńska M., Wilno (4 zad.); Staszkiewicz H., Ujsoły (2 zad.); Stępkowska St., Zaostrowiecze (6 zad.); Stradzianka J., Tarnów (8 zad.); Strzelecka H., Łódź (7 zad.); Suchorowa W., Lublin (6 zad.); Superatowa M., Tarnopol (4 zad.); Syldorfowa Z., Poznań (5 zad.); Szulcówna D., Czeladź (5 zad.); Tarasiewicz I., Brześć n/Bugiem (7 zad.); Tomaszewska K., Żychlin (5 zad.); Trusiewiczowa J., Jasień (5 zad.); Trzoskowa H., Gdynia (6

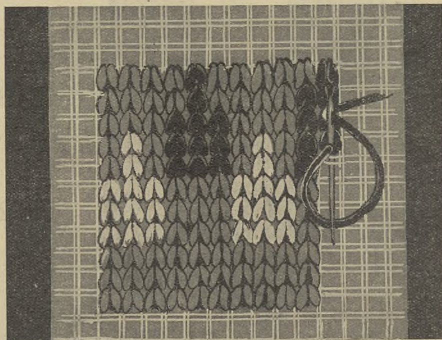
Kurs ściegów

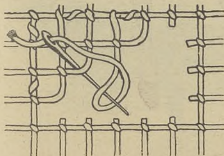












CEROWANIE TIULU I SIATKI

Tiul cerujemy na dwa sposoby. Pierwszy sposób widzimy na dwóch pierwszych rysunkach.

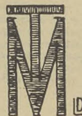
Pierwszy rysunek pokazuje sposób zasuwania nitek. Zakładamy je skośnie w jedną i w drugą stronę. Następnie obrzucamy te nitki jak wskazuje rysunek drugi.

Na trzecim rysunku mamy sposób cerowania tiulu jak przy robieniu koronek. Należy zwrócić uwagę na sposób okręcenia nitki na igłę.

Rysunek czwarty pokazuje jak cerować uszkodzoną siatkę.

Sposób jest bardzo prosty, polega na zaczepianiu nitek na oczkach siatki specjalnym węzełkiem, przez odpowiednie okręcenie.





ŚCIEG ŁAŃCUSZKOWY NA KANWIE

Piękne efekty otrzymujemy robiąc ścieg łańcuszkowy na podstawie kanwy. Sposób wykonania jest tak prosty, że wystarcza spojrzeć na rysunek. Kanwa pozwala na zachowanie linii prostych. Robota jest łatwa i szybka i nadaje się do rozmaitych celów. Jeżeli na kanwie odrysujemy formę bluzki i części wykroju pokryjemy takim ściegiem będzie to wyglądało zupełnie jak sweterek na drutach. Możemy następnie wykonać na zrobionym tle wzór tym samym ściegiem innego koloru, możemy również zrobić wzór odrazu odrysowany na kanwie.



274 P. P. Sukienka z gładkiej wełny, z pół długim rękawkiem, ozdobiona plisowaną falbanką z jaśniejszego jedwabiu. Efektowne dopełnienie stanowią dwa duże guziki galalitowe w kolorze falbanek. Pasek zamszowy.

275 P. P. Elegancka sukienka z crêpe satin, przód naszyty białym, jedwabnym sutaszem. Oryginalny odwijany kołnierz podbity białym satin na lśniącą stronę, równie jak mankiety. Pętelki z sutaszu i duże ozdobne guziki dopełniają całość.

276 P. P. Milutką całość stanowi jedwabna spódniczka w szerokie plisy z bluzką wkładaną na wierzch. Bluzka z deseniowego jasnego jedwabiu ma niewielki dekolt, czyniący ją strojną i odpowiednią na skromną zabawę.



277 P. P. Miła sukieneczka z wełnianej żorżety. Przymarszczenie koło karczka ujęte w kolorową pliskę z jedwabiu. Z tego samego jedwabiu niski kołnierzyczek oraz przepasanie, zakończone z przodu sutą kokardą.

278 P. P. Elegancka, strojna suknia do teatru, na wieczorek, na lekcje tańca i t. p., wykonana z gładkiego matowego jedwabiu albo wełnianej żorżety. Przód z plisowanej jedwabnej żorżety okala drobno plisowana falbanka. Pasek zamszowy lub jedwabny.

279 P. P. Praktyczna całość złożona z bluzki zrobionej z ciemnej wełny w kolorowe prążki. Gładka ciemna spódniczka ozdobiona jest na szwach i koło guzików wypustką w kolorze prążków. Tegoż koloru są guziki z masy.



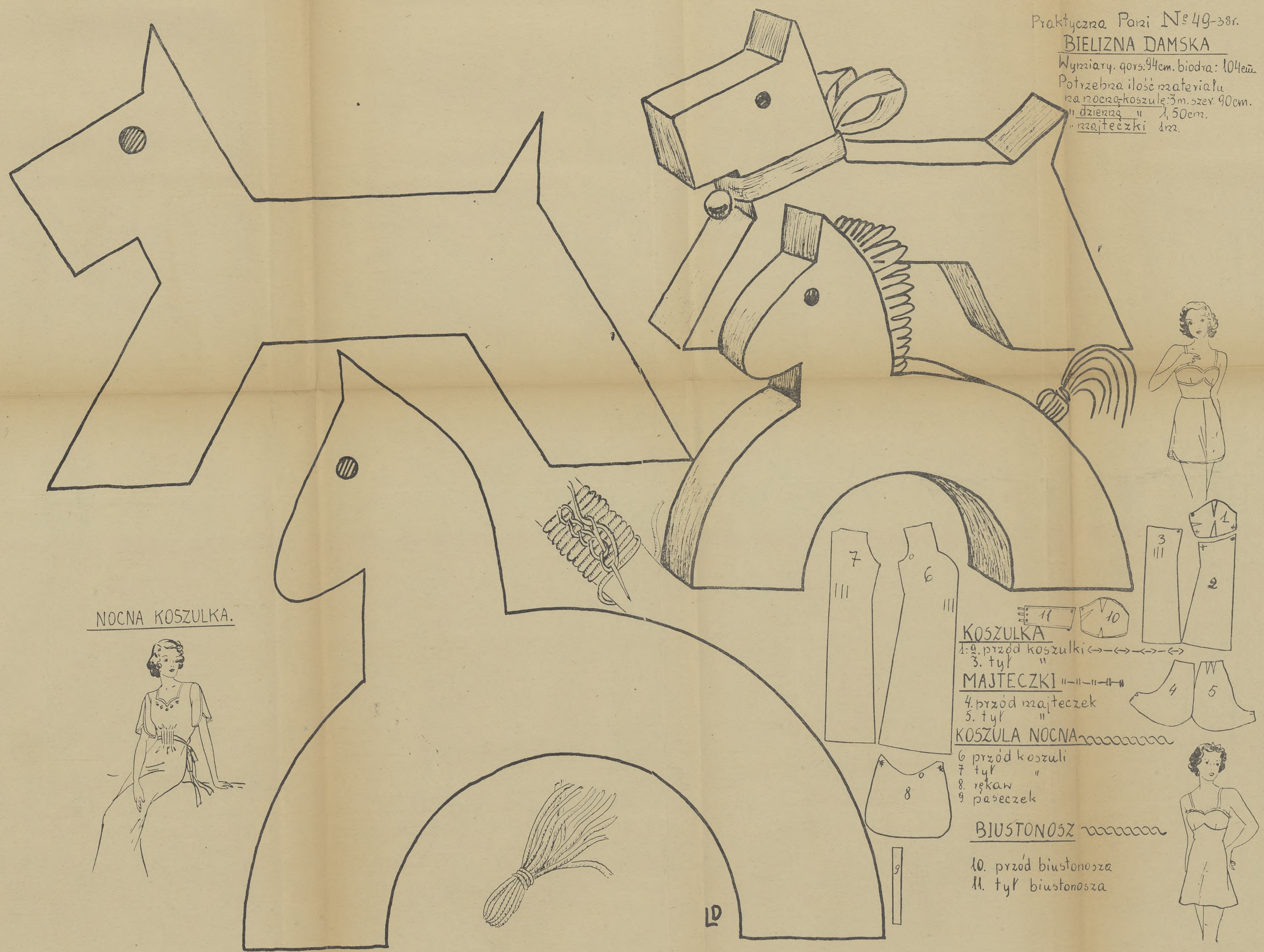
Strojne suknie wieczorowe z aksamitu i tafty.

Konto P. K. O. Nr 14.400. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

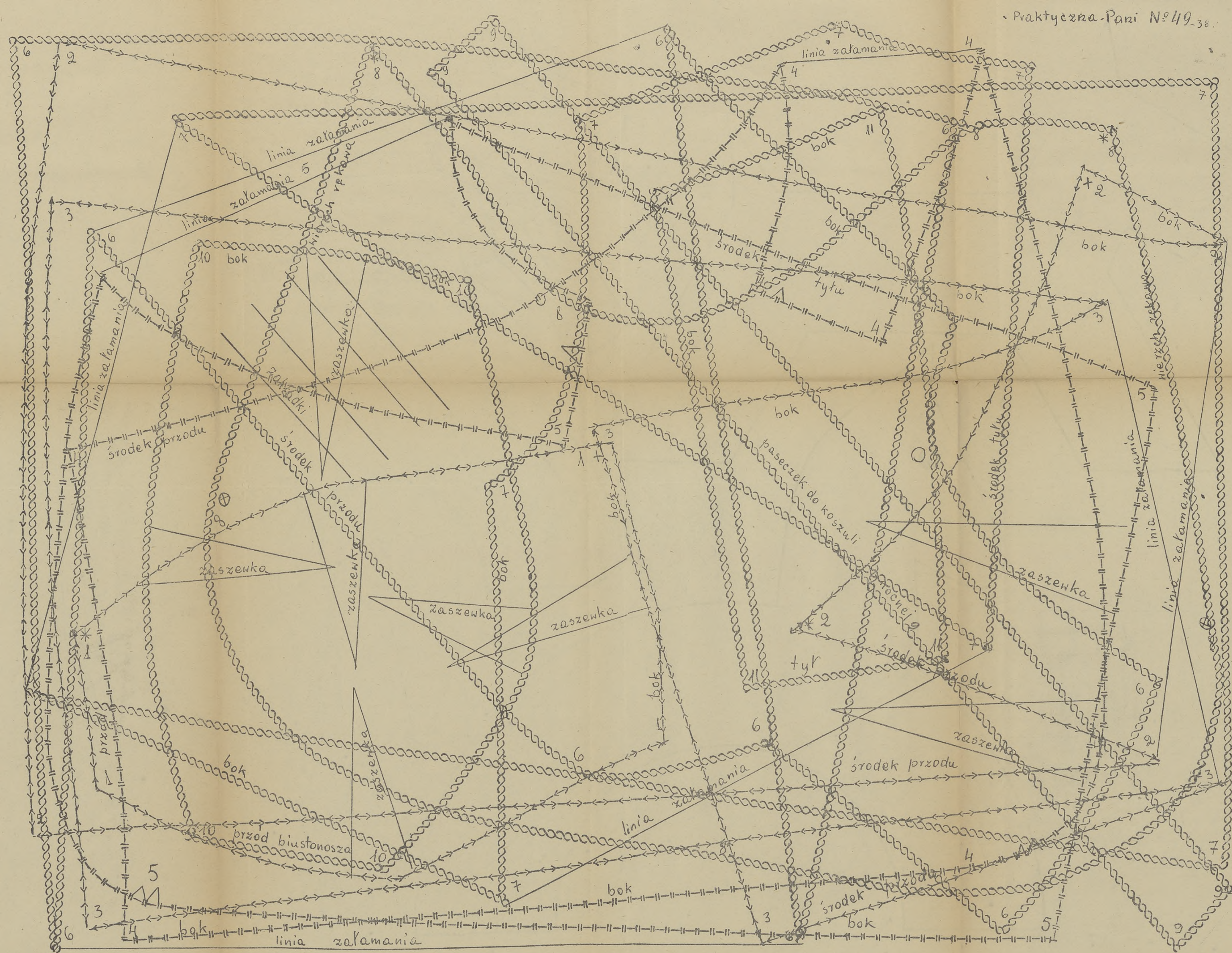
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.



Praktyczna Pani № 49-38 r.
BIELIZNA DAMSKA
Wymiary. gors: 94 cm. biodra: 104 cm.
Potrzebna ilość materiału
na nocną koszulę: 3 m. szer. 90 cm.
" dzienną " 1,50 cm.
" majteczki 1 m.
NOCNA KOSZULKA.
KOSZULKA
1. 2. przód koszulki
3. tył "
MAJTECZKI
4. przód majteczek
5. tył "
KOSZULA NOCNA
6 przód koszuli
7 tył "
8. rękaw
9 paseczek
BIUSTONOSZ
10. przód biustonosza
11. tył biustonosza
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
LD


linia załamania
linia załamania 5
linia załamania
środek przodu
środek przodu
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zakładki
bok
środek tyłu
pasek do koszuli
środek tyłu
linia załamania
linia załamania
tył
środek przodu
przód biustonosza
linia załamania
środek przodu
bok
linia załamania